

La Presqu'île...

Menu saveurs de Canaille « en 5 déclinaisons » 74€/pers
avec choix d'entrée, plat et dessert...

Espuma de soupe de poisson de Roches, fenouil confit et poudre anisée

Petits pois glacés sur leur purée au Wasabi, croustillant de Guanciaie et jaune d'œuf pané

OU

Mi-cuit de saumon mariné à l'orange, jus d'herbe et salade de choux à l'huile de noix

OU

Duo d'asperges déguisées, purée d'ail des ours et crème d'asperges

Turbot au beurre de verveine, endive Carmine grillée et son kimchi,
kumquat et fumet au vin

OU

Tentacule de poulpe grillée, lait concentré à la fève de tonka, poireaux au miso
et écume de crabe vert

OU

Déclinaison de carottes et sa réduction, crumble à la truffe et espuma iodé

OU

Tataki de veau au miel, Salpicon de gambas à la rhubarbe et artichauts vanillés

Ganache montée au yuzu, croquant noisette, brunoise de pomme granny smith

Mille-feuille de fruits rouges, chantilly au poivre Voatsiperifery, tuile à la fraise

OU

Panna cotta à la pistache, crémeux à la fleur d'oranger, tuile dentelle

OU

Brioche perdue, mousse au chocolat Millot 74 %, glace et caramel au whisky

Le chariot de fromage en supplément 18€

Menu enfant une boisson, un plat, un dessert 20€

Nos prix sont nets, service compris
Nous n'acceptons pas les chèques

Menu Dégustation

« en 8 déclinaisons » 105€/pers

Pour l'ensemble de la table seulement

Espuma de soupe de poisson de Roches, fenouil confit et poudre anisée

Petits pois glacés sur leur purée au Wasabi, croustillant de Guanciaie et jaune d'œuf pané

Mi-cuit de saumon mariné à l'orange, jus d'herbe et salade de choux à l'huile de noix

Turbot au beurre de verveine, endive Carmine grillée et son kimchi,
kumquat et fumet au vin

Tataki de veau au miel, Salpicon de gambas à la rhubarbe et artichauts vanillés

Ganache montée au yuzu, croquant noisette, brunoise de pomme granny smith

Mille-feuille de fruits rouges, chantilly au poivre Voatsiperifery, tuile à la fraise

Brioche perdue, mousse au chocolat Millot 74 %, glace et caramel au whisky

Le chariot de fromage en supplément

18€

Notre carte est élaborée en collaboration par nos chefs de cuisine **Lucas Marschal** et **Rémi Arnoux**

et notre cheffe pâtissière **Mélanie Macia**

Toute l'équipe du restaurant *La Presqu'île* vous souhaite un agréable moment