

# La Presqu'île...

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

## Amuse-bouche

Moules fumées au romarin, écume de marinière et salicorne

## Entrées

Oeuf parfait, espuma de pomme de terre truffée et déclinaison de champignons

ou

Carpaccio de St Jacques à la mandarine, fruit de la passion, purée de mâche et vierge de légumes

ou

Raviole façon pot au feu et son bouillon à la citronnelle, jardinière de légumes,  
écume d'oignons caramélisés

## Plats

Loup au beurre d'agrumes, poireaux grillés et espuma d'oursin au poivre de Timut

ou

Lotte pochée au lait de coco, leche de tigre, chou rave décliné et gel de basilic

ou

Duo d'agneau, céleri rave croquant et fondant, essence de roquette, jus d'agneau aux aïrelles

ou

Filet de boeuf façon bourguignon, carotte glacée, champignons asiatiques  
et jus au vin rouge

## Pré-dessert

Crèmeux citron estragon, siphon au yaourt, gel acidulé

## Desserts

Chocolat, biscuit moelleux sans farine, caramel au thé earl grey

ou

Carrot cake, crèmeux à l'orange, gel au safran

ou

Ganache montée au sésame noir, kiwi vert et jaune, meringue

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  
disponible jusqu'à 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner

Moules fumées au romarin, écume de marinière et salicorne

\*\*\*\*\*

Carpaccio de St Jacques à la mandarine, fruit de la passion, purée de mâche et vierge de légumes

\*\*\*\*\*

Raviole façon pot au feu et son bouillon à la citronnelle, jardinière de légumes,  
écume d'oignons caramélisés

\*\*\*\*\*

Loup au beurre d'agrumes, poireaux grillés et espuma d'oursin au poivre de Timut

\*\*\*\*\*

Duo d'agneau, céleri rave croquant et fondant, essence de roquette, jus d'agneau aux airelles

\*\*\*\*\*

Crèmeux citron estragon, siphon au yaourt, gel acidulé

\*\*\*\*\*

Carrot cake, crèmeux à l'orange, gel au safran

\*\*\*\*\*

Chocolat, biscuit moelleux sans farine, caramel au thé earl grey

-----

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