

La Presqu'île...

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

Amuse-bouche

Terre d'olives noires de Kalamata, tomates cerises confites et mozzarella di bufala

Entrées

Déclinaison d'asperges vertes de Provence à l'aneth, crémeux à l'avocat et écume d'asperges

ou

Maigre corse  confit au beurre, salicorne sautée, sauce pistache et saké

ou

Filet de veau façon saltimbocca, chips de jambon serrano, tombée d'épinards et persillade de sauge

Plats

Filet de Saint-Pierre, asperges blanches, crumble cacao, fumet à la menthe poivrée
et noisettes torréfiées

ou

Ceviche de Seriole à l'ail noir, déclinaison de chou-fleur, gel Yuzu et pesto d'ail des ours

ou

Pintade farcie aux langoustines, fèves, pimientos de Padron et bisque corsée aux myrtilles

ou

Chuck flap de bœuf, pak choi rôti à la noix de cajou, shiitake et miso au kombu

Pré-dessert

Purée de petits pois à la menthe, panna cotta à la fraise et croustillant

Desserts

Streusel au cacao et à la noisette, brunoise d'ananas caramélisés, glace à l'oabika et siphon à la vanille
ou

Sorbet citron vert, orange et basilic, cake aux agrumes, espuma et sirop au pamplemousse

ou

Mousse à la noix de pécan et Caramelia, crémeux au chocolat Macaé, caramel et biscuit au café

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

Terre d'olives noires de Kalamata, tomates cerises confites et mozzarella di bufala

Déclinaison d'asperges vertes de Provence à l'aneth, crémeux à l'avocat et écume d'asperges

Filet de veau façon saltimbocca, chips de jambon serrano, tombée d'épinards
et persillade de sauge

Ceviche de Seriole à l'ail noir, déclinaison de chou-fleur, gel Yuzu et pesto d'ail des ours

Pintade farcie aux langoustines, fèves, pimientos de Padron et bisque corsée aux myrtilles

Purée de petits pois à la menthe, panna cotta à la fraise et croustillant

Sorbet citron vert, orange et basilic, cake aux agrumes, espuma et sirop au pamplemousse

Mousse à la noix de pécan et Caramelia, crémeux au chocolat Macaé, caramel
et biscuit au café

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