

La Presqu'île...

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

Amuse-bouche

Espuma de Gaspacho à la pastèque, brunoise de concombre et huile de basilic

Entrées

Œuf mollet drapé d'une purée d'herbes fraîches, tombée d'épinards à l'ail

ou

Déclinaison de courgettes de l'Oustalet, menthe fraîche et Stracciatella crémeuse

ou

Crudo de saumon d'Ecosse, marinade aux agrumes, coriandre et framboise

Plats

Cabillaud nacré, risotto de Fregola Sarda à la pistache, glace à la pêche et Dulce

ou

Mi-cuit de thon rouge, chou rouge au fruit de la passion, baie de verveine
et émulsion de betterave

ou

Terre d'olive Kalamata, déclinaison de poivrons, Focaccia grillée et espuma de feta

ou

Filet de bœuf charolais en deux façons, gâteau de pomme de terre, coriandre et groseille

Pré-dessert

Crumble et siphon au wasabi, ananas et praliné au pignon de pin

Desserts

Compotée d'abricot au fenouil, émulsion lavande et croquant aux amandes

ou

Sorbet framboise, mangue et Sichuan, ganache montée, brunoise de mangue
et vinaigre de framboise

ou

Création chocolatée au Sarrasin, ganache montée et crémeux, croustillant au praliné,
caramel et glace au sarrasin

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

Espuma de Gaspacho à la pastèque, brunoise de concombre et huile de basilic

Œuf mollet drapé d'une purée d'herbes fraîches, tombée d'épinards à l'ail

Crudo de saumon d'Ecosse, marinade aux agrumes, coriandre et framboise

Mi-cuit de thon rouge, chou rouge au fruit de la passion, baie de verveine
et émulsion de betterave

Filet de bœuf charolais en deux façons, gâteau de pomme de terre,
coriandre et groseille

Crumble et siphon au wasabi, ananas et praliné au pignon de pin

Compotée d'abricot au fenouil, émulsion lavande et croquant aux amandes

Création chocolatée au Sarrasin, ganache montée et crémeux, croustillant au praliné,
caramel et glace au sarrasin

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