

# La Presqu'île...

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

## Amuse-bouche

Maquereau à la flamme mariné au soja, crème à la citronnelle et huile d'aneth

## Entrées

Œuf parfait, espuma de betterave rouge, jus de coriandre et pickles de gingembre

ou

Déclinaison de butternut au miso, purée fumée au romarin, écume au yaourt à la grecque,  
guanciaie grillée et sarrasin soufflé

ou

Gambas marinées au citron en tempura croustillante à l'encre de seiche, salade de chou rouge  
et aioli safrané

## Plats

Turbot au beurre d'agrumes, panais et fumet à la vanille

ou

Lotte pochée au lait d'amande, choux fleur rôti et fumet à l'amaretto et gingembre

ou

Le pigeon, déclinaison de carottes, fève de tonka et son jus réduit

ou

L'oignon sous toutes ses formes, glace au comté et noix de cajou

## Pré-dessert

Purée de patate douce à la noix de coco, gel citron vert et granola

## Desserts

Siphon aux cèpes, ganache montée à la noisette, biscuit au thé matcha,  
gel aux champignons

ou

Crèmeux au yuzu, compotée de myrtilles à la menthe, sorbet cassis, myrtilles et meringue

ou

Ganache au chocolat Guanaja 70%, glace au praliné macadamia, écume cappuccino  
et caramel 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

Maquereau à la flamme mariné au soja, crème à la citronnelle et huile d'aneth

\*\*\*\*\*

Déclinaison de butternut au miso, purée fumée au romarin, écume au yaourt à la grecque,  
guanciaie grillée et sarrasin soufflé

\*\*\*\*\*

Gambas marinées au citron en tempura croustillante à l'encre de seiche,  
salade de chou rouge et aioli safrané

\*\*\*\*\*

Lotte pochée au lait d'amande, choux fleur rôti et fumet à l'amaretto et gingembre

\*\*\*\*\*

Le pigeon, déclinaison de carottes, fève de tonka et son jus réduit

\*\*\*\*\*

Purée de patate douce à la noix de coco, gel citron vert et granola

\*\*\*\*\*

Crèmeux au yuzu, compotée de myrtilles à la menthe, sorbet cassis, myrtilles et meringue

\*\*\*\*\*

Ganache au chocolat Guanaja 70%, glace au praliné macadamia, écume cappuccino  
et caramel 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