

La Presqu'île...

Saveurs de Canaille 74€/pers
avec choix d'entrée, plat et dessert...

Amuse Bouche

Le céleri en douze déclinaisons

ou

La Saint Jacques choux fleur, combava, sarrasin

ou

Le nougat de chèvre betterave et balsamique

Le rouget poireaux, agrumes

ou

Le paleron de veau topinambours, jus réduit au xérès

ou

L'onglet de boeuf agria, oignons, herbes du jardin

Pré dessert

Poire au vin chaud sorbet poire, pain d'épices, chantilly

ou

Chocolat-agrumes Macaé 62%, fleur d'oranger, kumquat, mandarine

ou

Le "Tout Vanille" crème anglaise fumée, sorbet et caramel

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

Menu Dégustation 105€/pers

Pour l'ensemble de la table seulement
disponible jusqu'à 13h00 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner

Amuse Bouche

Le céleri en douze déclinaisons

La Saint Jacques choux fleur, combava, sarrasin

Le rouget poireaux, agrumes

Le paleron de veau topinambours, jus réduit au xérès

Pré dessert

Chocolat-agrumes Macaé 62%, fleur d'oranger, kumquat, mandarine

Le "Tout Vanille" crème anglaise fumée, sorbet et caramel

Menu enfant une boisson, un plat, un dessert

25€

Notre carte est élaborée en collaboration par notre chef de cuisine **Hugo Lamboulé**
et notre cheffe pâtissière **Mélanie Macia**

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