

# La Presqu'île...

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

## Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

**Le céleris** 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** borbet 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 céleris** 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