

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

Amuse Bouche

Le Petit pois calamansi, amande

ou

La Saint Jacques choux fleur, combava, sarrasin

ou

Le Poulpe de Méditerranée brousse du Rove, basilic, chou-rave

Le Saint Pierre rhubarbe estragon

ou

Le rouget poireaux, agrumes

ou

Le paleron de veau topinambours, jus réduit au xérès

ou

La pluma de Porc Iberique agria, ail nouveau, thym

Pré dessert

La raviole sucrée noisette, citron, romarin

ou

Chocolat pignons et aiguilles de pin

ou

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

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 Petit pois calamansi, amande

La Saint Jacques choux fleur, combava, sarrasin

Le Saint Pierre rhubarbe, estragon

Le paleron de veau topinambours, jus réduit au xérès

Pré dessert

La raviole sucrée noisette, citron, romarin

Chocolat pignons et aiguilles de pin

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