

La Presqu'île...

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

Amuse-bouche

Espuma de concombre grillé façon tzatziki , brunoise de concombre frais et huile de menthe

Entrées

Langoustines snackées en tempura de griottes, carpaccio de gambas
et écume de bisque au poivre de Sichuan

ou

Œuf parfait, voile de bouillon Dashi, salade de wakame et mayonnaise au Corail d'oursin

ou

Tomate ananas sublimée, pignon de pin, eau de tomates cristalline, huile et écume basilic

Plats

Aubergines confites, caviar au cacao, risotto d'épeautre et émulsion amande à la fève de tonka

ou

Filets de rougets marinés à la pêche, espuma de maïs au jalapenos, avocat à l'estragon et jus corsé

ou

Lotte pochée au thé sencha en croûte de curry vert, sorbet de courgettes et émulsion de poivrons

ou

Filet de bœuf en deux façons, millefeuilles de pommes de terre vitelotte, purée de grenaille

Pré-dessert

Compotée d'abricot, nougatine aux amandes, siphon à la lavande

Desserts

Gelée de fraises, ganache montée au basilic, sablé breton et brunoise de fraises au basilic

ou

Ganache chocolat noix de coco, biscuit au chocolat, feuillantine et panna-cotta coco

ou

Glace au café et cardamome, siphon façon tiramisu, crumble et biscuit moelleux à la noisette

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

Espuma de concombre grillé façon tzatziki , brunoise de concombre frais et huile de menthe

Œuf parfait, voile de bouillon Dashi, salade de wakame et mayonnaise au Corail d'oursin

Langoustines snackées en tempura de griottes, carpaccio de gambas
et écume de bisque au poivre de Sichuan

Filets de rouget marinés à la pêche, espuma de maïs au jalapenos, avocat à l'estragon et jus corsé

Filet de bœuf en deux façons, millefeuilles de pommes de terre vitelotte, purée de grenaille, et jus court

Compotée d'abricot, nougatine aux amandes, siphon à la lavande

Gelée de fraises, ganache montée au basilic, sablé breton et brunoise de fraises au basilic

Ganache chocolat noix de coco, biscuit au chocolat, feuillantine et panna-cotta coco

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