

La Presqu'île...

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

Amuse-bouche

Saumon gravlax au gingembre et à la citronnelle, gel de mandarine

Entrées

Bœuf roulé aux huîtres et son consommé iodé, écume de jus d'huîtres et wasabi

ou

Effiloché de pleurotes eryngii, espuma forestière, jus végétal et shiitakés sautés

ou

Œuf parfait, déclinaison de céleri rave et brisures de truffes

Plats

Filet de turbot snacké, topinambours crus et cuits au pamplemousse et jus vanillé

ou

Dos de cabillaud au chou rouge et wakamé, Yuzu, noisettes torréfiées et mayonnaise à l'oursin

ou

Le pigeon, purée de marron et panais rôtis, crème à l'oseille et jus de pigeon

ou

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

Pré-dessert

Namelaka au citron vert, crème d'avocat et ananas caramélisé

Desserts

Crèmeux bergamote, ganache montée au sarrasin, sorbet et gel à la poire

ou

Croustillant chocolat-noix de Pécan, ganache au Gianduja, panna-cotta vanille et sorbet banane

ou

Purée de betterave, ganache montée passion, écume à la fève de tonka, sorbet betterave

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

Saumon gravlax au gingembre et à la citronnelle, gel de mandarine

Effiloché de pleurotes eryngii, espuma forestière, jus végétal et shiitakés sautés

Bœuf roulé aux huîtres et son consommé iodé, écume de jus d'huîtres et wasabi

Filet de turbot snacké, topinambours crus et cuits au pamplemousse et jus vanillé

Le pigeon, purée de marron et panais rôtis, crème à l'oseille et jus de pigeon

Namelaka au citron vert, crème d'avocat et ananas caramélisé

Croustillant chocolat-noix de Pécan, ganache au Gianduja, panna-cotta vanille et sorbet banane

Purée de betterave, ganache montée passion, écume à la fève de tonka, sorbet betterave

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