

# La Presqu'île...

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

## Amuse-bouche

Terre d'olives noires de Kalamata, tomates cerises confites et mozzarella di bufala

## Entrées

Déclinaison d'asperges vertes de Provence à l'aneth, crémeux à l'avocat et écume d'asperges

ou

Maigre corse  confit au beurre, salicornes sautée, sauce pistache et saké

ou

Filet de veau façon saltimbocca, chips de jambon serrano, tombée d'épinards et persillade de sauge

## Plats

Filet de Saint-Pierre, asperges blanches, crumble cacao, fumet à la menthe poivrée  
et noisettes torréfiées

ou

Denti au beurre d'ail, déclinaison de chou-fleur, Gel Yuzu et pesto d'ail des ours

ou

Pintade farcie aux langoustines, fèves, pimientos de Padron et bisque corsée aux myrtilles

ou

Chuck flap de bœuf, pak choi rôti à la noix de cajou, shiitake et miso au kombu

## Pré-dessert

Purée de petit pois à la menthe, panna cotta à la fraise et croustillant

## Desserts

Streusel au cacao et à la noisette, brunoise d'ananas caramélisés, glace à l'oabika et siphon à la vanille

ou

Sorbet citron vert, orange et basilic, cake aux agrumes, espuma et sirop au pamplemousse

ou

Mousse à la noix de pécan et Caramelia, crémeux au chocolat Macaé, caramel et biscuit au café

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

Terre d'olives noires de Kalamata, tomates cerises confites et mozzarella di bufala

\*\*\*\*\*

Déclinaison d'asperges vertes de Provence à l'aneth, crémeux à l'avocat et écume d'asperges

\*\*\*\*\*

Filet de veau façon saltimbocca, chips de jambon serrano, tombée d'épinards  
et persillade de sauge

\*\*\*\*\*

Denti au beurre d'ail, déclinaison de chou-fleur, Gel Yuzu et pesto d'ail des ours

\*\*\*\*\*

Pintade farcie aux langoustines, fèves, pimientos de Padron et bisque corsée aux myrtilles

\*\*\*\*\*

Purée de petit pois à la menthe, panna cotta à la fraise et croustillant

\*\*\*\*\*

Sorbet citron vert, orange et basilic, cake aux agrumes, espuma et sirop au pamplemousse

\*\*\*\*\*

Mousse à la noix de pécan et Caramelia, crémeux au chocolat Macaé, caramel  
et biscuit au café

-----

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