



LES MENUS

MENU ESTELLAN

35€

Velouté de courge butternut au parfum de coriandre et à l'huile de sésame,
poêlée de champignons de l'instant

Ou

Petits gris de Provence en persillade, servis sur une rosace de râble de lapin
au confit de fenouil, croustillant au parmesan



Filets de bar de ligne cuit doucement, croustillant de rutabaga, mousseline de panais
et crème au parmesan

Ou

Parmentier de cuisses de canard confites de la ferme du Pountoun, jus de carcasse à la tapenade



La Poire Belle Hélène revisitée

Ou

L'Assortiment de sorbets maison et tuile aux amandes

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu

supplément 5€

La trilogie de fromages de brebis et de chèvre de Provence au confit de figues maison

supplément 7€

La cloche des fromages affinés

MENU DECOUVERTE

49€

Le foie gras de canard des Landes au naturel, gaufre aux herbes
et sorbet roquette à la fleur de sel

Ou

Tartare d'espadon à la mangue, aux oignons rouges et à la ciboulette,
bouquet de mâche et vinaigrette au citron



Noix de St Jacques à la plancha et vinaigrette au miel de safran, trio de carottes en crumble

Ou

Ris de veau braisé au sel d'agrumes vanillé, réduction acidulée et blinis de potiron à l'orange



Le choix des douceurs à la carte