

Menu Estellan 39 euros



Amuse-Bouche

L'opéra de tomates de pays, Brousse au basilic, julienne de lomo Ibérique Pata Negra,
Mâche fatiguée à l'huile d'olive

Ou

Le tartare de saumon Label Rouge sur son blinis, émulsion de crème citronnée et son taboulé d'épeautre

Le filet de daurade royale à la plancha, spaghettis de légumes à la coriandre, mousseline de pomme de terre
aux épices et safran, sauce vierge

Ou

Le filet de canette, aigre doux au melon de Cavaillon parfumé à la badiane,
tatin d'aubergine et tomates cocktails rôties

Le duo de bavaroise citron vanille sur son biscuit

Ou

L'assortiment de glaces et sorbets, fruits frais et meringue Suisse parfumée à la violette

Menu Gourmand 49 euros

Amuse-Bouche

La Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'abricot, brioche toastée

Le tataki de thon, wok de noddles et légumes au lait de coco et curry vert

Ou

Le filet de bœuf poêlé sauce voronoff, crumble de légumes du soleil quenelle de vitelottes

Le dôme de chocolat noir Valrhona praliné croustillant et son cœur de framboise

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu

Fromages de Josiane Déal (*fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine*)

★ La trilogie de fromages de brebis et de chèvre de Provence, Confiture Maison - supplément 6€

★ L'assortiment de fromages affinés - supplément 8€