

# Menu Estellan 33 euros



Le crémeux de carottes des sables, moules « pleine mer » panées aux noisettes, espuma chlorophylle

*Ou*

Le ceviche de daurade royale aux agrumes, houmous de pois-chiche et sorbet yuzu

\*\*\*\*\*

L'aile de Raie pochée au lait de coco, julienne de légumes oubliés, guacamole au curry vert

*Ou*

Le filet de lapin rôti, sauce moût de raisin, cromesquis de petit épeautre Bio de Sault, châtaignes braisées

\*\*\*\*\*

L'Entremets à la mangue, quelques fruits exotiques et sorbet Passion

*Ou*

La Poire Belle-Hélène selon Auguste Escoffier

# Menu Gourmand 52 euros

Le foie-gras de canard poêlé et son condiment de poire Williams, pain d'épices maison toasté

*Ou*

Le Cannelloni de cèpes et girolles, jus de viande corsé et huile de truffe

\*\*\*\*\*

Le Pot-au-feu de lotte, parfumé au thé noir fumé, riz arlequin aux légumes racines

*Ou*

Le perdreau rôti sur canapé de duxelles de champignons, purée de butternut, sommités de brocolis

\*\*\*\*\*

Le crémeux ananas sur son biscuit coco, sorbet pina-colada noir

*Ou*

Le Mont-Blanc revisité et crème glacée aux marrons

---

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€