

Menu Estellan 33 euros



Amuse Bouche

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

Ou

L'éclair by Tanneau, mousse d'avocat et saumon fumé maison, perle de citron

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

Ou

Le filet de canette rôti, sauce moût de raisin, gratin de potimarron, châtaignes braisées

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

Ou

Le Mi-cuit au chocolat Valhrona, sorbet framboise et ses fruits

Menu Gourmand 49 euros

Amuse Bouche

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

La Poire Belle-Hélène selon Auguste Escoffier

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€