

Menu Estellan 35 euros



Amuse-bouche

Velouté de maïs doux, julienne de chorizo ibérique, baby corn et maïs soufflé

Ou

Le wrapp de légumes façon thaï, céviche de saumon aux graines de sésame et coco râpée

Pavé de cabillaud confit dans une huile aux aromates, spaghettis de légumes au galanga et quelques vongoles marinières

Ou

Paleron de bœuf lentement braisé au vin rouge, mousseline de potimarron, choux chinois et champignons sautés

L'entremets aux fruits de la passion, biscuit chocolat et sorbet mangue.

Ou

Verrine de riz au lait aux agrumes et mendiants

Menu Gourmand 46 euros

Amuse-bouche

Le foie gras de canard mi-cuit truffé et sa brioche maison

Noix de Saint Jacques snackées, risotto de topinambours, petits légumes et jus de crustacés

Le duo de mousse chocolat noir et framboise dans sa coque de chocolat, meringue suisse parfumée à la rose

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€