CUISINE
DE SAISON
INSPIRÉE
PAR LA PROVENCE

L'Estellan

RESTAURANT

GORDES · LUBERON · PROVENCE

Carte d'automne

LES ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, réduction de porto, chutney de pommes et prunes *	22 €
Pressé de saumon mariné aux baies roses et vinaigrette au pollen *	22 €
Velouté de girolles et potimarron, poêlée de châtaignes et dés de chorizo	21 €
Focaccia au charbon végétal, légumes anciens, crème d'oignons pickles	21 €

LES PLATS

Langoustines rôties, choux fleur vanillé, tuile à l'encre de seiche, émulsion de pinces *	34 €
Pièce de veau rôtie au beurre, polenta parfumée à la muscade et parmesan, jus court *	33 €
Suprême de volaille fermière farci au foie gras, purée de topinambour et jus au poivre de Malabar	32 €
Pavé de maigre cuit sur la peau, choux farci noix et champignons, jus légèrement fumé *	32 €

LES FROMAGES

de « Lou Canestéou » à Vaison la Romaine

L'assortiment de fromages affinés	15 €
La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison	15 €

LES DESSERTS

Brioche perdue, mendiants de fruits secs au praliné, crème glacée d'Isigny	14 €
Entremets noix de coco et fruits de la passion, et poudre de yaourt	14 €
Demi poire pochée dans un sirop à la fève de tonka, ganache chocolat noir et crumble muesli	14 €
Assortiment de sorbets et tuile croustillante aux amandes *	12 €

* *Plat sans gluten*

Fait Maison

Notre chef, ***Yoan Grassi***

UNE TABLE AU CŒUR DU LUBERON