



l'Estellan
SPA BIEN-ÊTRE

Menu Estellan

54€ TTC

Tataki de canard du sud-ouest au sésame blanc,
pois chiches façon socca, mesclun

Ou

Emincé de lotte fumée par nos soins, courgettes en carpaccio,
pistou menthe et estragon *

Ou

Tartare de tomates anciennes, burrata crémeuse, eau de tomate
et vinaigre de queue de fraise *

Ou

Melon de pays en Gaspacho, mousse au raifort, et lomo ibérique



Filet de bœuf simplement poêlé, purée d'artichaut, jus court au vin rouge *

Ou

Turbot cuit à la vapeur, paprika doux et poivrons confits façon aigre doux *

Ou

Mignon de cochon farci rémoulade de sucrose, olives, pignons et basilic

Ou

Truite rôtie à l'huile d'olive, fleur de courgette farcie au chèvre frais, sauce vierge *



Dacquoise pistache et abricot rôti au parfum de Provence, crème cheesecake *

Ou

Carpaccio d'ananas au sirop de vanille bourbon, éclaté de meringue et sorbet passion *

Ou

Crèmeux chocolat au lait, noisettes, framboises fraîches et en sorbet

Ou

Assortiment de sorbets et sa tuile aux amandes *

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu :

de « Lou Canestou » à Vaison la Romaine

La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture maison +10€

L'assortiment de fromages affinés +11€



Menu Enfant 15€ TTC (jusqu'à 10 ans)

Volaille / purée ou légumes *Ou* Poisson / purée ou légumes

Glace ou Sorbet

* Plat sans gluten

