

# Menu Estellan

46€ TTC



Foie gras de canard mi-cuit / Compotée d'oignons rouges

*Ou*

Ravioles de crevettes et St Jacques/ Jus de bouille

*Ou*

Asperges vertes /Gaufre emmental/Brousse aux herbes fraîches

— \* —

Epaule d'agneau confite / Panisses niçoises / Jus de cuisson

*Ou*

Filet de bar rôti / Fenouil aux épices / crème safranée

*Ou*

Suprême de volaille fermière / Morilles/ Pommes grenailles/ Sauce poulette

— \* —

Pavlova/Fraises de pays/Sorbet

*Ou*

Dôme chocolat blanc/Croustillant grué cacao

*Ou*

Gaspacho/Ananas, Orange, Banane/Sorbet Punch Planteur

---

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 +9€

L'assortiment de fromages affinés +10€

---

## Menu Enfant

15€ TTC (jusqu'à 10 ans)

Volaille / pâtes ou légumes *Ou* Poisson / pâtes ou légumes

— \* —

Glace ou Sorbet

# CARTE PRINTEMPS



## LES ENTREES

---

Ravioles de Saint Jacques et crevettes / Jus de bouille	19€
Foie gras de canard mi-cuit / Comptée d'oignons rouges	21€
Asperges vertes / Gaufre emmental / Brousse aux herbes fraîches	21€

## LES PLATS

---

Epaule d'agneau confite / Panisses niçoises / Jus de cuisson	27€
Filet de bar rôti / Fenouil aux épices / crème safranée	27€
Suprême de volaille fermière / Morilles / pommes grenailles / Sauce poulette	26€

## LES FROMAGES

*de « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine »*

---

L'assortiment de fromages affinés	12€
La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison	10€

## LES DESSERTS

---

Pavlova / fraises de pays / Sorbet	11€
Dôme chocolat blanc / Croustillant grué cacao	12€
Gaspacho / Ananas, Orange, Banane / Sorbet Punch Planteur	11€



Notre chef, **Yoan Grassi**