



Menu Estellan

49€ TTC

Tartare de tomates anciennes, Buratina crémeuse au parfum de basilic*

Ou

Pressé de poulpes aux herbes fraîches, sauce vierge aux agrumes

Ou

Velouté de concombres, billes de melon de Pays, émulsion crémeuse parfumée à l'anis*

Ou

Foie gras de la Ferme du Puntoun mi-cuit et son mesclun de salade*

— . ★ . —

Pavé de veau de Segala juste rôti, fricassée de légumes du moment, jus de cuisson*

Ou

Filet de bar cuit sur la peau, spaghettis de courgettes, citron huile d'olive*

Ou

Pavé de Maigre et Caponata d'aubergine, jus de légumes du soleil

Ou

Pièce de bœuf rôtie aux épices fumées, sauce chimichurri, mille-feuille de pommes de terre confites au beurre doux

— . ★ . —

Croquant de grué de cacao aux framboises en mousse et en fruits

Ou

Pavlova aux nectarines de pays, crème glacée à la pêche*

Ou

Smoothie aux fruits et son sorbet Punch planteur*

Ou

Assortiment de sorbets et sa tuile aux amandes

***Sans gluten**

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