



Menu Estellan 39 euros

Amuse-Bouche

Tataki de saumon mariné, crème de raifort, sésame et pickles d'oignons rouges

Ou

Duo d'œuf, l'un en brouillade légèrement truffée, le jaune en crémeux, croutons au beurre truffé

Le poisson de la pêche selon arrivage, pommes de terre, rouille et palourdes comme une bouillabaisse

Ou

Magret de canette rôtie, croustillant de légumes et choux pak choï, jus infusé à la verveine

Le duo de chocolat, le noir Guanaja 70%, le Dulcey, biscuit feuillantine, sponge cake, noix de pecan et son sorbet

Ou

Autour du citron, crémeux citron jaune et combawa, crumble amande, yaourt, sorbet citron vert

Menu Gourmand 49 euros

Amuse-Bouche

Le foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney aux figues, gelée de porto et pain brioché

Le poisson de la pêche selon arrivage, mousseline de carottes et jeunes légumes, écume d'une anchoïade

Ou

Le pigeon en croute, blettes, pignons et foie gras, jus court

Baba Irish Coffee, savarin et son crémeux Baileys, glace café et son Irish Coffee

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€*