

# 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*

Le carré de porc cuit lentement, laquage sésame épices, mousseline de panais, eryngii et grué de cacahuètes

\*\*\*\*\*

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

*Ou*

La tropéziennaise, chantilly marrons et confit de coing

# Menu Gourmand 49 euros

## Amuse-Bouche

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Les Saint-Jacques juste saisies, déclinaison de radis et betterave, compotée de kaki et agrumes, écume de barde

*Ou*

Le pigeon en croustille, 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€*