

Menu Estellan 39 € (4 plats 47 €)

Le Temaki concombre et fromage de chèvre frais, condiments aux piquillos, friture d'aubergine

Ou

Le duo de moules, en tartare au lard et en crémeux, toast de pain au beurre d'algue

Le pavé de merlu, socca et légumes de saison au pistou, écume d'un fumet au vin rouge

Ou

Le filet de canette rôtie, la cuisse en cromesquis comme une pastilla, mousseline de haricots tarbais et navet
Jus réduit

La mirabelle marinée au rhum, sablé noisette et mousse légère amande, gel citron vert

Ou

Le crémeux au sirop d'érable, ganache montée chocolat guanaja, caramel d'érable, cake moelleux chocolat

Menu Gourmand 49€ (4 plats 59€)

Le Foie gras mi-cuit au naturel, raisins et poires, toast brioché

Ou

La Gambas en kadaïf, radis noir comme une rémoulade, écume d'une soupe de poisson

Le médaillon de lotte, crème de topinambours, céleris comme un risotto, nage de légumes

Ou

Le filet de bœuf rôti, fraîcheur de bœuf comme un tartare, butternut, girolles et oignons doux, jus poivré

La tartelette revisitée, crémeux kumquat, ganache passion, dôme fromage blanc et sorbet combawa

Ou

L'entremets croustillant pistache, mousse chocolat blanc, insert compotée de figues, gel et frozen yogourt
figue

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu :

* La trilogie de fromages de brebis et de chèvres de Provence, Confiture Maison - *supplément 6€*

* L'assortiment de fromages affinés - *supplément 8€*

(Fromager affineur, Lou Canesteou à Vaison la Romaine)