

# Menu Estellan 39 euros

Le maquereau cuit dans une escabèche aux agrumes et coriandre, céleri branche et ajo blanco

*Ou*

Le tartare de tomates Ananas, Cœur de Bœuf, eau de Green Zébra à la livèche, mozzarella en syphon, caramel au vinaigre de framboise

\*\*\*\*\*

Le pavé de maigre rôti, risotto d'épeautre, graines de courge et chia, sauce salsa verde

*Ou*

Le carré de porc confit, mousseline de carottes, Wakame et Shimeji, bouillon aux senteurs asiatiques

\*\*\*\*\*

La poire pochée à l'hibiscus, pain de Gênes, crémeux et sorbet à la poire

*Ou*

Les Fingers, l'un au chocolat Guarana Valrhona, l'autre à la cacahuète, glace cacahuète

# Menu Gourmand 49 euros

Le Foie gras mi-cuit au naturel, cerises et pêche, toast brioché

*Ou*

Le cannelloni de tourteau, mayonnaise aux herbes, avocat et mangue

\*\*\*\*\*

La langoustine en tartare poché minute, melon et salicornes, tuile sésame prune, écume coco citronnelle

*Ou*

L'agneau en deux façons, le canon rôti, le petit filet en ravioles, pommes de terre confites à la graisse de canard, crumble d'herbes, crème d'ail et jus court

\*\*\*\*\*

Déclinaison autour des miels, crémeux pêche blanche et glace au miel de lavande

*Ou*

Le crémeux à la bergamote, ganache yuzu, sablé noisette, sorbet citron gingembre

---

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu

Fromages (*fromager affineur, Lou Canesteou à Vaison la Romaine*)

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

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

*Si vous souhaitez inclure un plat supplémentaire au menu :*

*Menu Estellan 46 Euro Menu Gourmand 59 Euros*