

Menu Estellan 42 €



Amuse-bouche du jour

Filet de maquereau cuit en escabèche, compotée d'oignons,
cébettes au miel et fond blanc de volaille

Ou

Tomate et melon dans tous leurs états : tartare, soupe, rôti
et chantilly de mozzarella et basilic

Filet de sandre en croûte de pleurottes, crémant au cidre doux

Ou

Côte de cochon Duroc rôtie aux graines de moutarde, purée d'abricot à l'estragon

Dessert au choix

Menu Gourmand 52 €

Amuse-bouche du jour

Suprême de volaille aux prunes, mi-cuit de foie gras, figues rôties, pommes Granny Smith

Ou

Ceviche d'espadon aux fruits exotiques, salade de julienne de légumes et mangue,
caramel pomelos

Duo de thon et d'espadon fumés, émulsion de lait de coco et citron vert

Ou

Pavé de quasi de veau à la citronnelle, jus lié à la réglisse et à la vanille

Pré dessert

Dessert au choix

Menu Végétarien : Entrée + plat + dessert (détails sur demande)

Si vous souhaitez inclure un fromage *Lou Canesteou à Vaison la Romaine*

La trilogie de fromages de brebis et de chèvres de Provence, Confiture Maison - *supplément 9 €*

L'assortiment de fromages affinés - *supplément 10 €*

