

Menu Estellan 39 € (4 plats 47 €)

Le Temaki concombre et fromage 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 poisson de la pêche selon arrivage, 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, 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 :

* 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)