

Menu Estellan 39 euros



Amuse-Bouche

Le velouté de butternut au lait de coco, émincé d'encornets en tempura, crème acidulée

Ou

Ravioles de Royan crémeuses à l'huile de truffe, julienne de lomo ibérique

Le filet de daurade poêlée, tatin d'endives, jus safrané, coquillages et petits toasts de rouille

Ou

Le Parmentier de canard, patates douces, jus corsé lié au foie gras, quelques légumes du moment

La crêpe surprise en aumônière aux fruits des îles, glace rhum raisin

Ou

Les profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat Guanaja 70% et fruits frais

Menu Gourmand 49 euros

Amuse-Bouche

Le foie gras de canard poêlé, mignonette de poivre de Séchuan, pain aux figues toasté

Le filet de bœuf, réduction de sauce Sangria, déclinaison autour de la carotte, chips de légumes oubliés

Le soufflé glacé à la crème de marron, Grand Marnier et vanille

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€*