

Menu Estellan 42 €

Amuse-bouche du jour

Carpaccio de canette, caramel de vinaigre de framboise, fraises rôties au basilic

Ou

Encornet farci aux moules de Bouchot et à la volaille, bisque de petits crabes verts

Pavé de thon albacore fumé au thym et au romarin, sirop de tomates épicées

Ou

Filets de caille cuisson basse température, chutney à la rhubarbe, crème de petits pois

Carte des desserts

Menu Gourmand 52 €

Amuse-bouche du jour

Mi-cuit de foie gras à la nougatine, chutney ananas, brioche toastée

Ou

Autour de l'asperge verte et de la truite fumée :

Tartare d'asperges et de fraises

Mousse d'asperges au cerfeuil

Panna cotta d'asperges et noisettes

Ballotine de cabillaud aux légumes croquants de saison, vinaigrette tiède à la sauge et à l'estragon

Ou

Filet de boeuf fumé au bois de hêtre, compotée de tomates confites et câpres, chips de parmesan

Pré dessert

Carte des desserts

Menu Végétarien 30 € : 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 6€*

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

