



Menu

L'ESTRAN



La carte

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

Crèmeux de champignon à la truffe, pleurotes croustillantes, jus corsé au foie gras.

CÉVICHÉ DE MAIGRE (PÊCHE LOCALE)

Lait de coco, gingembre, citron vert, guacamole de patates douces, pickles de légumes.

FETA CROUSTILLANTE

Salade de piquillos, chorizo ibérique, pignons de pin, origan frais.

FAUX FILET DE BŒUF NORMAND

En tataki, condiment cacahuètes et piquillos, mayonnaise au soja, tuile au sésame.

FOIE GRAS (MAISON SOULARD)

(+3€)

Cuit basse température par nos soins, chutney ananas aux baies de Timut, pain toasté.

Plats

FILET DE CANETTE

Cuit basse température, crèmeux de patates douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.

GAMBAS

Risotto au fenouil et combawa, écume de langoustines safranée, tuiles au piment d'Espelette, chorizo croustillant.

LOTTE RÔTIE AU THYM CITRON (PÊCHE LOCALE)

(+6€)

Petits pois, fèves, échalote, chorizo ibérique, écume citronnelle.

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Mille feuilles de pommes de terre, ail, thym et sarriette, laquage aux aromates et huile fumée.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

A la vanille bourbon BIO de Madagascar.

DOMÉ PASSION SAFRAN CHOCOLAT

(+2€)

Ganache montée au chocolat noir 64 %, confit passion au safran, prâliné croustillant.

L'ANANAS ET LA COCO

Ananas poêlé au citron vert, ganache montée à la noix de coco, crumble.

TARTELETTE PISTACHE FRAMBOISE

(+2€)

Pâte sucrée, confit framboise, ganache montée à la pistache, pistaches caramélisées.

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, Tome de Savoie), mesclun de jeunes pousses, fruits secs. Nos fromages sont affinés par un meilleur ouvrier de France et sont à leur point optimal quand nous vous les proposons, ils peuvent avoir un goût prononcé.

Menu de L'estran

Entrée + Plat + Dessert 39 €

Entrée + Plat 32 €

Plat + Dessert 29 €

Formule midi semaine

Plat + Dessert 26,50 €

Plat : canette ou gambas

Dessert : crème brûlée ou ananas.

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés.

Apéritif

SOIR UNIQUEMENT

Pour l'apéritif gourmand 7 €

TOAST DE FOIE GRAS Chutney d'ananas aux baies de Timut.

GAMBAS SNACKÉE Au piment d'Espelette, écume de langoustines, combawa.

TATAKI DE BŒUF Condiment cacahuètes, piquillos, mayonnaise au soja.

Enfants

(10 ans ou moins)

Plat + dessert 20€

(Demander)

Toutes nos viandes sont d'origine France et Espagne

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à base de produits bruts transformés sur place.

La liste des allergènes est disponible sur demande.