



# Carte de L'Estrian

## Apéritif gourmand 7€+APÉRITIF

(le soir et le dimanche)

TOAST DE FOIE GRAS

TATAKI DE BOEUF JERSIAIS condiment cacahuète et piquillos.

THON ROUGE (PÊCHE LOCALE) salade de tomates au basilic, chips d'ail.

## Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C) 15€

Crèmeux de champignon à la truffe d'été, foie gras poêlé, shitakés croustillants, lamelles de truffe d'été.

BAR (PÊCHE LOCALE) 16€

En céviché, lait de coco, gingembre, coriandre, citron vert, guacamole de patate douce, zestes de combawa, tuiles au sésame.

THON ROUGE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 16€

Tomates d'antan locales, basilic, pignons de pin, purée d'ail noir.

BOEUF JERSIAIS (ÉLEVAGE LOCAL) 12€

En tataki, condiment cacahuète et piquillos, coriandre, mayonnaise au soja, pickles d'oignon, tuiles au sésame.

## Plats

GAMBAS SAUVAGES 30€

Snackées au piment d'espelette et ail noir, chou pak choï et oignons doux au basilic, pignons de pin, écume au basilic, guanciale (porc) croustillant.

MAIGRE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 29€

Risotto de frégoła sarda safrané au chorizo et pois gourmands, estragon, écume de langoustines, chips de vitelottes.

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM 29€

Courgettes, oignons doux, pommes de terre grenaille de Noirmoutier, pignons de pin, mini carottes rôties, chips d'ail, jus corsé au thym

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 32€

Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, ciboulette, cébettes, noisettes, lamelles de truffe d'été, jus au vin rouge et foie gras.

## Desserts

NEW-YORK ROLLS 12€

Pâte feuilletée briochée, confit d'ananas à la vanille Bourbon fraîche, ganache montée à la noix de coco.

CHOUX PISTACHE ET FRAMBOISE 11€

Choux craquelin, confit de framboise, crème à la pistache, amande amère et fleur d'oranger, pistaches caramélisées.

TARTELETTE CHOCOLAT/CARAMEL/CACAHUÈTE 12€

Ganache au chocolat noir et caramel, noisettes, cacahuètes, caramel au beurre salé.

FROMAGES 11€

Assortiment de fromages affinés (Comté affiné 18 mois, Sainte Maure de Touraine, Ossau Iraty), mesclun de salade, fruits secs.

Menu enfant (10 ans ou moins) 20 €

Sole ou filet de Boeuf

Pommes grenailles de Noirmoutier ou légumes

Chou à la pistache ou fromage

Toutes nos viandes sont d'origine France et Irlande

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.