

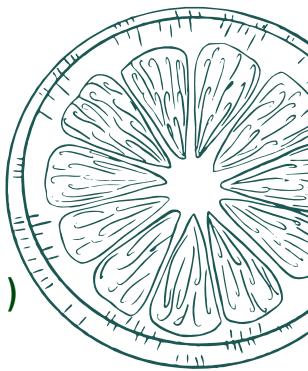


# Menu

L'ESTRAN

## Apéritif gourmand ( SOIR ET DIMANCHE: 7 € + APÉRITIF )

TOAST DE FOIE GRAS  
 SAINT-JAQUES SNACKÉE Écume à la truffe.  
 CREVETTES SAUVAGES À l'asiatique.



## Menu de L'Estran

**Entrée + Plat + Dessert ..... 56 €**

**Entrée + Plat ..... 45 €**

**Plat + Dessert ..... 41 €**

## Entrées



### OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

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



### ENCORNET (PÊCHE LOCALE)

Snacké au piment d'Espelette, pois gourmands, chorizo ibérique, échalote, écume citronnelle.

### TARTINE DE CREVETTES SAUVAGES

Fenouil à l'estragon, mayonnaise de crustacés.

### FOIE GRAS 50G (MAISON SOULARD)

Cuit par nos soins, chutney ananas, pain toasté

## Plats



### NOIX DE SAINT-JACQUES (BAIE DE SEINE)

Crèmeux de panais au beurre noisette, salsifis rôtis, écume à la truffe, chips de salsifis.

### PRÉSA DE COCHON NOIR IBÉRIQUE

Cuite à basse température laquée au miel et aux aromates, crèmeux de patate douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé.

### SOLE (PÊCHE LOCALE)

Pak choï à l'ail et au basilic, oignon de Roscoff, pignons de pin, écume au basilic, guanciale croustillant.

## Desserts



### NEW-YORK ROLLS

Poire William à la vanille Bourbon fraîche, ganache à la fève de Tonka.



### FINGER GIANDUJA BERGAMOTE

Croustillant noisette, ganache montée au gianduja, confit bergamote, noisettes caramélisées.

### TARTELETTE CHOCOLAT/CARAMEL/CACAHUÈTE

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

### ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Bleu des Causses fermier, Tome de Savoie), mesclun de salade, fruits secs.

## Menu du Marché

<b>Entrée + Plat + Dessert</b> <b>Entrée+Plat</b> <b>Plat+Dessert</b>	<b>35€</b> <b>29€</b> <b>26€</b>
<b>OEUF PARFAIT</b> Velouté de potimarron, huile de truffe, pignons de pin .	
<b>FOIE GRAS 35G</b> Cuit par nos soins, chutney ananas, pain toasté.	
<b>PAVÉ DE SAUMON (ÎLES FÉROÉ)</b> Nouilles chinoises, chou pak choï, oignon de Roscoff, basilic thaï, sauce soja, graines de sésame au kimchi.	
<b>FILET DE CANETTE (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)</b> Crèmeux de patates douces, carotte fane rôtie, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.	
<b>FINGER GIANDUJA BERGAMOTE</b> Croustillant noisette, ganache montée au gianduja, confit bergamote, noisettes caramélisées	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b>	

## Enfants (10 ans ou moins)

**Plat + dessert ..... 20€**

(Au choix dans le menu du marché)

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.