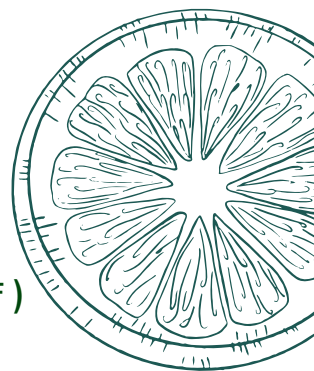




# Menu

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, guanciaie 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

Entrée + Plat + Dessert 35€

Entrée+Plat 29€

Plat+Dessert 26€

#### OEUF PARFAIT

Velouté de potimarron, huile de truffe, pignons de pin .

#### FOIE GRAS 35G

Cuit par nos soins, chutney ananas, pain toasté.

\*\*\*\*\*

#### PAVÉ DE SAUMON (ÎLES FÉROÉ)

Nouilles chinoises, chou pak choï, oignon de Roscoff, basilic thaï, sauce soja, graines de sésame au kimchi.

#### FILET DE CANETTE (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)

Crèmeux de patates douces, carotte fane rôtie, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.

\*\*\*\*\*

#### FINGER GIANDUJA BERGAMOTE

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

#### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON



## 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.