



# Carte de L'Estrian

## Apéritif gourmand 7€+APÉRITIF (le soir et le dimanche)

**TOAST DE FOIE GRAS**  
**TATAKI DE BOEUF IBÉRIQUE** condiment cacahuète et piquillos.  
**GAMBAS** snackée écume de langoustine, zestes de combawa.

## Entrées

**OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C) 15€**  
Crèmeux de champignon à la truffe d'été, foie gras poêlé, shitakés croustillants.

**BAR (PÊCHE LOCALE) 16€**  
En ceviche, 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.

**TATAKI DE BŒUF IBÉRIQUE 12€**  
Condiment cacahuète et piquillos, coriandre, mayonnaise au soja, pickles d'oignon, tuiles au sésame.

## Plats

**GAMBAS SAUVAGES 30€**  
Snackées au piment d'Espelette, noodles (nouilles chinoises) au lait de coco et curry vert, croustillant au curry vert, coriandre fraîche.

**LIEU JAUNE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 29€**  
Pois gourmands, chorizo ibérique, échalotes, écume à la citronnelle, tuiles au sésame.

**NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 32€**  
Courgettes, échalotes, pommes de terre grenaille nouvelles, carottes fanes rôties, chips d'ail, jus corsé au vin rouge et au foie gras.

**VEAU LAQUÉ AU MIEL ET AUX AROMATES 30€**  
Entrecôte de veau cuite à basse température laquée au miel et aux aromates, crèmeux de patate douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé.

## 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 €**

**Gambas ou demi entrecôte**

**Pommes grenailles nouvelles 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.