Carte de L'Estran

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

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

BAR (PÈCHE LOCALE) 16€
En céviché, lait de coco, gingembre, coriandre, citron vert, guacamole de patate douce, zeste de combawa, tuiles au sésame.

THON ROUGE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 18€
Tomates de couleurs, pignons de pin, cébettes, basilic, chips d'ail, lamelles de truffe d'été.

BOEUF JERSIAIS (ÉLEVAGE LOCAL) 12€
En tataki, condiment cacahuètes et piquillos, coriandre, mayonnaise au soja, pickles d'oignon, tuiles au sésame.

Plats

SOLE (PÊCHE LOCALE) 32€
Chou pak choï et oignons de Roscoff à l'ail et basilic, pignons de pin, guanciale croustillant, écume au basilic.

LIEU JAUNE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 29€
Risotto de frégola sarda safrané au chorizo et pois gourmands, estragon, écume de langoustine, chips de vitelottes.

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM (IRLANDE) 28€
Courgettes, oignons de Roscoff, pommes de terre grenaille de Noirmoutier, pignons de pin, poivrons, chips d'ail, jus corsé au thym

FILET DE BŒUF (RACE À VIANDE ROUGE DES PRÉS ÉLEVÉE LOCALEMENT) 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.