



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) 16€

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

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) 30€

Pois gourmands, chorizo ibérique, échalotes, écume à la citronnelle, tuiles au sésame.

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM 29€

Courgettes, échalotes, pommes de terre grenaille nouvelles, carottes fanes rôties, chips d'ail, jus corsé au thym.

PUNTILLA DE COCHON IBÉRIQUE BELLOTA 29€

Crèmeux de patates douces, carottes fanes rôties, jus corsé au vin rouge et foie gras, sarrasin croustillant.

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 puntilla de cochon ibérique
Pommes grenailles nouvelles ou légumes
Chou à la pistache ou fromage

Toutes nos viandes sont d'origine Espagne 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.