



Menu

L'ESTRAN



La carte

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

Crèmeux de champignon à la truffe, pleurotes croustillantes, jus corsé au foie gras.

CÉVICHÉ DE MAIGRE (PÊCHE LOCALE)

Lait de coco, gingembre, citron vert, guacamole de patates douces, pickles de légumes.

FETA CROUSTILLANTE

Salade de piquillos, chorizo ibérique, pignons de pin, origan frais.

FAUX FILET DE BŒUF NORMAND

En tataki, condiment cacahuètes et piquillos, mayonnaise au soja, tuile au sésame.

ASPERGES VERTES BIO D'ANJOU

(+3€)

Rôties au beurre, écume à l'ail des ours, lard di colonnata croustillant.

FOIE GRAS (MAISON SOULARD)

(+3€)

Cuit basse température par nos soins, chutney ananas aux baies de Timut, pain toasté.

Plats

FILET DE CANETTE

Cuit basse température, crèmeux de patates douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.

GAMBAS

Frégola sarda safranée au asperges vertes, bisque de langoustines safranée, combawa.

LOTTE RÔTIE AU THYM CITRON (PÊCHE LOCALE)

(+6€)

Asperges vertes bio d'Anjou rôties, condiment chorizo, pignons de pin et piquillos écume à l'ail des ours.

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Mille feuilles de pommes de terre, ail, thym et sarriette, jus corsé au foie gras.

FAUX FILET DE BOEUF (RACE NORMANDE)

(+4€)

Mille feuilles de pommes de terre, ail, thym et sarriette, jus corsé au foie gras.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

Crème brûlée pistache, fleur d'oranger et amandes amères, pistaches caramélisées.

DOME GIANDUJA BERGAMOTE

(+2€)

Praliné croustillant, ganache montée au gianduja, confit de citron bergamote, noisettes caramélisées.

L'ANANAS ET LA COCO

Ananas poêlé au citron vert, ganache montée à la noix de coco, crumble.

TARTELETTE PISTACHE FRAMBOISE

(+2€)

Pâte sucrée, confit framboise, ganache montée à la pistache, pistaches caramélisées.

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, Tome de Savoie), mesclun de jeunes pousses, fruits secs. Nos fromages sont affinés par un meilleur ouvrier de France et sont à leur point optimal quand nous vous les proposons, ils peuvent avoir un goût prononcé.



Menu de L'estran

Entrée + Plat + Dessert 39 €

Entrée + Plat 32 €

Plat + Dessert 29 €

Formule midi semaine

Plat + Dessert + café 26,50 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Apéritif

SOIR ET DIMANCHE

Pour l'apéritif gourmand 7 €

TOAST DE FOIE GRAS Chutney d'ananas aux baies de Timut.

GAMBAS SNACKÉE Au piment d'Espelette, écume de langoustines, combawa.

TATAKI DE BOEUF Condiment cacahuètes, piquillos, mayonnaise au soja.

Enfants

(10 ans ou moins)

Plat + dessert 20€
(Demander)

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.