Menu

L'ESTRAN

La carte

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)
Crémeux de panais, chataigne, jus corsé au foie gras, chips de salsifi.

SAUMON PASSION SÉSAME
Saumon mi-cuit, sauce passion sésame, gingembre, écrasé d'avocat à la coriandre fraîche, pickles de légumes.

ENCORNETS SNACKÉS (PÊCHE LOCALE) (+3€)
Pois gourmands, chorizo ibérique, oignon de Roscoff, écume à la citronnelle.

FAUX FILET DE BŒUF NORMAND
En tataki, condiment cacahuètes et piquillos, mayonnaise au soja, tuile au piment d'Espelette.

FOIE GRAS (MAISON SOULARD) (+3€)
Cuit basse température par nos soins, chutney ananas aux baies de Timut, pain toasté.

Plats

SUPRÊME DE PINTADE
Crémeux de patates douces, châtaignes, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.

MAIGRE (PÊCHE LOCALE)
Risotto au combawa, écume de langoustines safranée, tuiles au piment d'Espelette.

NOIX DE ST JACQUES (BRETAGNE) (+4€)
Crémeux de panais, salsifis rôtis et en chips, écume à la truffe .

BOEUF BLACK ANGUS DE LA FERME MIGUEL VERGARA (BAVETTE D'ALOYAU) (+5€)
Mille feuilles de pommes de terre en croûte de truffe d'été, jus corsé au vin rouge et au foie gras.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE
A la vanille bourbon BIO de Madagascar.

DÔME GIANDUJA BERGAMOTE (+2€)
Confit de citron bergamote, mousse au gianduja, prâliné croustillant.

L'ANANAS ET LA COCO
Ananas poêlé au citron vert, ganache montée à la noix de coco, crumble.

TARTELETTE CHOCOLAT PASSION (+2€)
Pâte sucrée, confit de passion au safran, ganache montée au chocolat noir (64%).

ASSIETTE DE FROMAGES
Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Sainte Maure de Tourraine, 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 26,50 €

Plat : Pintade ou Maigre

Dessert : crème brûlée ou ananas.

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés.

Apéritif

SOIR ET DIMANCHE UNIQUEMENT

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.