



Menu

L'ESTRAN



La carte

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

Crèmeux de panais, châtaigne, jus corsé au foie gras, chips de salsifi.

CÉVICHÉ DE MAIGRE (PÊCHE LOCALE)

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

ENCORNETS SNACKÉS (PÊCHE LOCALE)

(+3€)

Petits pois, 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

PLUMA DE COCHON NOIR IBÉRIQUE

Piquillos, chorizo ibérique, pignons de pin, cébettes, origan frais, jus aux aromates et à l'huile fumée.

LIEU JAUNE (PÊCHE LOCALE)

Risotto au combawa, écume de langoustines safranée, tuiles au piment d'Espelette.

NOIX DE ST JACQUES (BRETAGNE)

(+4€)

Crèmeux 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.

DOMÉ PASSION SAFRAN CHOCOLAT

(+2€)

Ganache montée au chocolat noir 64 %, confit passion au safran, praliné croustillant.

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 26,50 €

Plat : Pluma ou Lieu jaune

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 BŒUF 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.