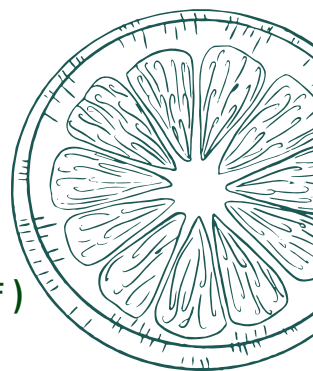




Menu

L'ESTRAN



Apéritif gourmand (SOIR ET DIMANCHE: 7 € + APÉRITIF)

TOAST DE FOIE GRAS

SAINT-JAQUES SNACKÉE Sauce citronnelle.

TATAKI DE BOEUF Condiment cacahuète, mayonnaise au soja.

Menu de L'Estran

Entrée + Plat + Dessert 56 €

Entrée + Plat 45 €

Plat + Dessert 41 €

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

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

NOIX DE SAINT-JACQUES (BAIE DE SEINE)

Snacké au piment d'Espelette, pois gourmands, chorizo ibérique, échalote, écume citronnelle.

TARTINE DE CREVETTES SAUVAGES

Fenouil à l'estragon, mayonnaise de crustacés.

FOIE GRAS 50G (MAISON SOULARD)

Cuit par nos soins, chutney ananas, pain toasté

Plats

NOIX DE SAINT-JACQUES (BAIE DE SEINE)

Asperges vertes rôties, condiment chorizo, piquillos, pignons de pin et origan frais, écume à l'origan.

PRÉSA DE COCHON NOIR IBÉRIQUE

Mille feuilles de pommes de terre à l'ail et au thym, pleurotes sautées, échalotes, ciboulette, jus corsé au foie gras.

SOLE (PÊCHE LOCALE)

Pak choï à l'ail et au basilic, oignon de Roscoff, pignons de pin, écume au basilic, guanciale croustillant.

Desserts

NEW-YORK ROLLS

Poire William à la vanille Bourbon fraîche, ganache à la fève de Tonka.

FINGER GIANDUJA BERGAMOTE

Croustillant noisette, ganache montée au gianduja, confit bergamote, noisettes caramélisées.

TARTELETTE PISTACHE ET FRAMBOISE

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

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Bleu des Causses fermier, Tome de Savoie), mesclun de salade, fruits secs.



Menu du Marché

Entrée + Plat + Dessert

35€

Entrée+Plat

29€

Plat+Dessert

26€

TATAKI DE BOEUF

Condiment cacahuètes et piquillos, mayonnaise au soja.

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

Crèmeux de panais, chips de salsifis, écume à la citronnelle.

LIEU JAUNE

Nouilles chinoises, chou pak choï, oignon de Roscoff, basilic thaï, sauce soja, graines de sésame au wasabi.

CUISSE DE CANETTE RÔTIE

Mille feuilles de pommes de terre à l'ail et au thym, pleurotes sautées, échalotes, ciboulette, jus corsé au foie gras.

FINGER GIANDUJA BERGAMOTE

Croustillant noisette, ganache montée au gianduja, confit bergamote, noisettes caramélisées

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON



Enfants

(10 ans ou moins)

Plat + dessert

20€

(Au choix dans le menu du marché)

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.