



Menu

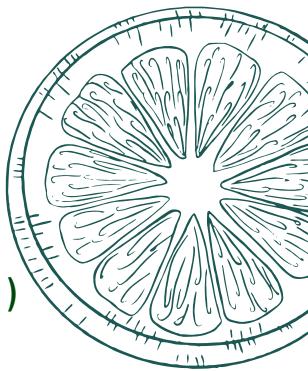
L'ESTRAN

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

TOAST DE FOIE GRAS

SAINT-JAQUES SNACKÉE Écume à la truffe.

GAMBAS SNACKÉE Écume de langoustines, zestes de combawa.



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



ENCORNET (PÊCHE LOCALE)

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)

Crèmeux de panais au beurre noisette, salsifis rôtis, écume à la truffe, chips de salsifis.

VEAU LAQUÉ AU MIEL ET AUX AROMATES

Entrecôte de veau cuite à basse température laquée au miel et aux aromates, crèmeux de patate douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé.

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 CHOCOLAT/CARAMEL/CACAHUÈTE

Ganache au chocolat noir et caramel, noisettes, cacahuètes, caramel au beurre salé.

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 €

OEUF PARFAIT

Velouté de potimarron, huile de truffe, pignons de pin .

FOIE GRAS 35G

Cuit par nos soins, chutney ananas, pain toasté.

MERLU (PÊCHE LOCALE)

Navet boule d'or, rutabaga, oignon de Roscoff, écume de langoustines, tuile à l'ail et au thym.

FILET DE CANETTE (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)

Crèmeux de patates douces, carotte fane rôtie, sarrasin croustillant, 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

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à base de produits bruts transformés sur place.

La liste des allergènes est disponible sur demande.