



Carte de L'Estran

Apéritif gourmand 7€+APÉRITIF (le soir et le dimanche)

TOAST DE FOIE GRAS

DAURADE ROYALE Marinée à la betterave, écrasé d'avocat, vinaigrette aux fruits de la passion.

GAMBAS SNACKÉE Émulsion d'écume de langoustines, zestes de combawa.

Entrées

OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C)

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

DAURADE ROYALE SAUVAGE (PÊCHE LOCALE)

Marinée à la betterave, écrasé d'avocats, mini épis de maïs, pickles de légumes, vinaigrette safranée aux fruits de la passion, tuile de sésame.

TARTINE DE CREVETTES SAUVAGES

Fenouil à l'estragon, mayonnaise de crustacés.

ENCORNET (PÊCHE LOCALE)

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

Plats

SOLE (PÊCHE LOCALE)

Pommes de terre, carottes, oignons de Roscoff, écume de langoustines safranée, tuile à l'ail et au thym.

NOIX DE SAINT-JACQUES (BAIE DE SEINE)

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

SUPRÊMES DE PIGEONNEAU RÔTIS

Courgettes, échalotes, pommes de terre grenaille, carottes fanes rôties, chips d'ail, jus corsé au vin rouge et au foie gras.

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.

Desserts

NEW-YORK ROLLS

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

CHOUX PISTACHE ET FRAMBOISE

Choux craquelin, confit de framboise, crème à la pistache, amande amère et fleur d'oranger, pistaches 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.

Entrée + Plat + Dessert 56€

Entrée + Plat 45€

Plat + Dessert 41€

Menu enfant (10 ans ou moins) 20 €

Sole ou suprême de pigeonneau, Pommes grenailles nouvelles ou légumes, Chou à la pistache ou fromage

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.