

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) 15€

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

DAURADE ROYALE SAUVAGE (PÊCHE LOCALE) 15€

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 16€

Fenouil à l'estragon, mayonnaise de crustacés.

ENCORNET (PÊCHE LOCALE) 16€

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

Plats

SOLE (PÊCHE LOCALE) 32€

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

LIEU JAUNE DE LIGNE (PÊCHE LOCALE) 29€

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

SUPRÊMES DE PIGEONNEAU RÔTIS 32€

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

VEAU LAQUÉ AU MIEL ET AUX AROMATES 30€

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

Desserts

NEW-YORK ROLLS 12€

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

CHOUX PISTACHE ET FRAMBOISE 11€

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

TARTELETTE CHOCOLAT/CARAMEL/CACAHUÈTE 12€

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

FROMAGES 11€

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

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.