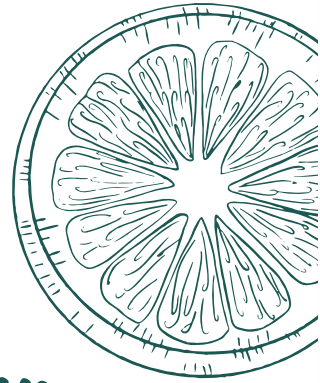




# Menu

L'ESTRAN



## La carte

### Entrées

- OEUF PARFAIT (CUISSON 63°C) \*** 10€  
Crèmeux de champignon à la truffe, pleurotes croustillantes, jus corsé au foie gras.
- CÉVICHÉ DE CABILLAUD SKREI \*** 12€  
Lait de coco, gingembre, citron vert, guacamole de patates douces, pickles de légumes.
- FETA CROUSTILLANTE \*** 10€  
Salade de piquillos, chorizo ibérique, pignons de pin, origan frais.
- FAUX FILET DE BŒUF NORMAND \*** 12€  
En tataki, condiment cacahuètes et piquillos, mayonnaise au soja, tuile au sésame.
- ASPERGES VERTES BIO D'ANJOU \*** 15€  
Rôties au beurre, écume à l'ail des ours, lard di colonnata croustillant.
- FOIE GRAS (MAISON SOULARD) \*** 15€  
Cuit basse température par nos soins, chutney ananas aux baies de Timut, pain toasté.

### Plats

- CANETTE \*** 22€  
Cuisse de canette basse température 28h, mille feuille de pommes de terre à l'ail et au thym, pleurotes sautées, jus corsé au foie gras.
- GAMBAS SAUVAGES \*** 24€  
Frégola sarda safranée au asperges vertes, bisque de langoustines safranée, combawa.
- NOIX DE SAINT-JACQUES** 28€  
Asperges vertes bio d'Anjou rôties, condiment chorizo, pignons de pin et piquillos écume à l'ail des ours.
- PRÉSA DE COCHON NOIR IBÉRIQUE** 26€  
Crèmeux de patates douces, carottes fanes rôties, sarrasin croustillant, jus corsé au foie gras.
- BOEUF DE GALICE** 26€  
Bavette de bœuf de Galice, mille feuilles de pommes de terre à l'ail et au thym, pleurotes sautées, jus corsé au foie gras.

### Desserts

- CRÈME BRÛLÉE PISTACHE \*** 8€  
Crème brûlée pistache, fleur d'oranger et amandes amères, pistaches caramélisées.
- DOMÉ GIANDUJA BERGAMOTE \*** 10€  
Praliné croustillant, ganache montée au gianduja, confit de citron bergamote, noisettes caramélisées.
- NEW YORK ROLLS \*** 10€  
Feuilleté brioché, poire à la vanille Bourbon, ganache à la fève de Tonka.
- TARTELETTE PISTACHE FRAMBOISE** 10€  
Pâte sucrée, confit framboise, ganache montée à la pistache, pistaches caramélisées.
- ASSIETTE DE FROMAGES** 10€  
Assortiment de fromages affinés (St Nectaire fermier, Sainte Maure de Tourraine, 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 €

Au choix dans la carte parmi les mets signalés par un astérisque

## Formule midi semaine

- Plat + Dessert + café** 26,50 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Au choix dans la carte parmi les mets signalés par un astérisque

## Apéritif

SOIR ET DIMANCHE

## Pour l'apéritif gourmand 7 €

- TOAST DE FOIE GRAS** Chutney d'ananas aux baies de Timut.
- SAINT-JACQUES SNACKÉE** Écume à l'ail des ours, giancele croustillant.
- TATAKI DE BOEUF** 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.