



Menu Estellan

49€ TTC

Foie gras de canard de la Ferme du Puntoun mi-cuit,
gelée de poivre mignonette

Ou

Minestrone de légumes du moment cuit dans un bouillon aux parfums de Provence

Ou

Pressé de volaille fermière aux condiments, sauce gribiche, petit mesclun

★

Rougail de cabillaud, pointe de sel, citron confit, légumes de saison au jus de cuisson

Ou

Effiloché de cochon au jus d'ail et romarin, écrasé de pommes de terre « paysanne »

Ou

Pièce d'agneau aux fruits secs cuite au four,
petit épeautre de Sault en semoule parfumé à l'huile d'olive

Ou

Noix de Saint Jacques rôties au beurre et tatin de butternut aux épices douces

★

Entremets fromage blanc et ananas rôti à la vanille Bourbon

Ou

Fondant au chocolat 64% cœur coulant, crème glacée nata

Ou

Financier aux pommes caramélisées et crème glacée au miel

Ou

Assortiment de sorbets ou glaces

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu : de « Lou Canestou » à Vaison la Romaine

La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture maison +9€

L'assortiment de fromages affinés +10€

Menu Enfant

15€ TTC (jusqu'à 10 ans)

Volaille / pâtes ou légumes Ou Poisson / pâtes ou légumes

Glace ou Sorbet