



Menu Estellan

49€ TTC

Asperges et vinaigrette aux morilles, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive *

Ou

Velouté de petits pois, roulé de printemps aux carottes et petits légumes *

Ou

Poireaux rôtis à l'huile d'olive, mousse aux herbes fraîches

Ou

Pressé de foie gras mi-cuit de la « Ferme du Puntoun », confit d'olive noire

— . * . —

Cuisse de canard confite en cromesquis,
risotto de petit épeautre de Sault, jus aux agrumes

Ou

Filet de Saint-Pierre cuit dans une soupe de poissons de roche,
pommes de terre et carottes

Ou

Pièce de bœuf rôtie au beurre, patate douce, jus de baie de la passion *

Ou

Filet de loup cuit sur la peau, fricassée de légumes printaniers *

— . * . —

Entremets mûre, feuillantine, biscuit au thé matcha et crème glacée au thé

Ou

Blancs en neige aux éclats de caramel et soupe de pop-corn *

Ou

Croustillant aux fraises de Pays, ganache montée chocolat blanc,
crème à la vanille Bourbon

Ou

Assortiment de sorbets et sa tuile aux amandes *

* Plat sans gluten

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 +10€

L'assortiment de fromages affinés +11€

Menu Enfant

15€ TTC (jusqu'à 10 ans)

Volaille / purée ou légumes *Ou* Poisson / purée ou légumes

Glace ou Sorbet