

Menu Estellan 39 euros



La compression froide de pot au feu de bœuf d'Aubrac aux girolles,
vinaigrette de betteraves rouges et tartare de condiments

Ou

Le cromesquis d'œuf bio mollet,
sur un velouté de potimarrons aux agrumes et safran d'Oppède

∞

Le filet de dorade sébaste à la plancha, chou farci aux petits légumes, réduction de fumet de poissons
au vin rouge, et sa tartine de duxelle de champignons

Ou

Le filet de canette rôti, paillasson de panais aux noisettes, jus au raisin « Muscat du Ventoux »
et ses châtaignes fondantes

∞

Confit d'ananas Victoria sur son sablé aux amandes, ganache montée au poivre Timut
et coulis aux fruits exotiques

Ou

La charlotte pommes poires au pain d'épices, caramel au beurre salé et sorbet au cidre fermier

Menu Gourmand 52 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme du Puntoun, chutney mangue gingembre
et son pain de campagne toasté

Ou

La fricassée d'escargots Petits Gris de Provence, polenta comme un caquelon,
purée d'ail et espuma de persil

∞

Filets de rougets de Méditerranée saisis, gnocchis de courge muscade,
Pak choï braisé et jus de viande réduit au sésame

Ou

Pavé de veau poêlé, cannellonis aux champignons des bois,
copeaux de Comté et réduction de Porto liée au foie gras

∞

Les fromages de Josiane Déal

Ou

Pavlova au sorbet passion, mousse chocolat Jivara et éclats de marrons glacés

Ou

Tartelette aux noix de Grenoble, crème anglaise vanille bourbon et glace au pruneau et Armagnac

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu

Fromages de Josiane Déal (*fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine*)

- La trilogie de fromages de brebis et de chèvre de Provence et son confit de figues - *supplément 6€*
- L'assortiment de fromages affinés - *supplément 8€*