



Une histoire de Goût...

Ouvert au déjeuner
du mardi au dimanche
de 12h00 à 13h30

Ouvert au dîner
le mardi, mercredi, vendredi et samedi
de 19h00 à 21h30

Réservations à la réception de l'hôtel
ou au 0479342020 ou au 0687026467

Nous avons le plaisir
de vous informer que notre cuisine est
« fait maison », selon la loi en vigueur.



L'Estrade chez vous...

Les menus du jour
sont également en vente à emporter!

Entrée + plat + dessert 21€ ttc
Commande la veille avant 18h au 06 87 02 64 67

Récupération de 12h à 13h30
du mardi au samedi

Prix nets service compris / chèques refusés

Menu Plaisir 47€

Mise en bouche, entrée, suite, fromage ou dessert, mignardises
Ou à la carte selon tarifs indiqués

Les Entrées (21€ à la carte)

Le haddock, blanc-manger et tarama,
vinaigrette de coques et passion, wakamé

ou

Le velouté de châtaignes,
œuf poché en meurette et ragoût de lentilles vertes

Les Suites (26€ à la carte)

Le filet de truite confit à l'huile de câpre,
fondue de poireaux au kalamansi et pommes de terre fondantes

ou

Le magret de canard rôti aux baies de genièvre,
sauce grand veneur, endive braisée au lard de Colonnata
et mousseline de légumes oubliés

Les Fromages ou Desserts (11€ à la carte)

Au choix

Les Fromages et Desserts 11€

La faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert

ou

La sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert

ou

La tomme de Chabert marinée au marc de Savoie,
brioche aux agrumes et jeunes pousses

La panna cotta chocolat blanc café, crumble aux noix,
sorbet bergamote et espuma orange sanguine

ou

La poire en déclinaison, mousse marron, sablé Breton cacao,
sauce chocolat noir fleur de sel et Baileys

ou

La brioche façon pain perdu, compotée de fruits exotiques,
glace yaourt et crème anglaise vanille combawa

ou

Les douceurs de L'Estrade,
accompagnées de (au choix) :
café - décaféiné - thé - infusion

MICHELIN
2022

Menu Gourmand 54€

Mise en bouche, entrée, suite, fromage ou dessert, mignardises
Ou à la carte selon tarifs indiqués

Les Entrées (25€ à la carte)

Le pâté en croûte de lièvre, ris de veau, cochon et cèpes,
chutney de fruits secs

ou

Le soufflé de gambas, émulsion d'une homardine,
condiment fenouil et mandarine

Les Suites (34€ à la carte)

L'omble chevalier des Cévennes, viennoise de cèpes,
ail noir et déclinaison de courge

ou

La côte de veau « milanaise »,
risotto carnaroli et céleri rave à cru,
jus condimenté au citron confit

Les Fromages ou Desserts (11€ à la carte)

Au choix

Menu Enfant 14€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau

Les ravioles au fromage et aux herbes
de la Mère Maury, crème et ciboulette

ou

Les croquettes de volaille
ou le filet de poisson du moment,
frites fraîches ou légumes de saison

La coupe de glaces ou sorbets,
meringue au bonbon Arlequin

ou

Le mi-cuit au chocolat noir 64%,
glace vanille Bourbon

Menu du Marché

Servi à l'heure du déjeuner du mardi au samedi

Entrée + Plat + Dessert, 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 21€

Plat, 15€

Le snacking by L'Estrade

Servi hors samedi soir et dimanche midi

Le fish and chips, frites fraîches et mesclun, sauce tartare - 18€

Le burger de L'Estrade : buns maison, steak haché façon bou-
chère, raclette fumée, tomate, salade, confit d'oignons et aïoli,
frites fraîches et mesclun - 19€

Le pavé de saumon grillé, beurre
blanc, frites fraîches et mesclun - Tarif à l'ardoise
La salade de
L'Estrade : mesclun de chez Favrin, ravioles de foie gras de ca-
nard, magret fumé par nos soins, légumes croquants - 18€

La faisselle de chez Chabert, coulis ou sucre - 5€
Le duo de
fromages de Savoie de chez Romain Guibert - 7€

La coupe de
glaces et sorbets - 7€
Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil,
coulis de poire et glace cacahuète - 7€

Le dessert du jour - 7€
Les douceurs de L'Estrade avec boisson chaude - 11€

