

L'Estrade

RESTAURANT

Une histoire de Goût....

Nous avons plaisir à vous proposer

notre carte « fait maison ».

Elle évolue au gré des saisons.

Nous travaillons des produits frais

qui privilégient des fournisseurs

locaux en circuit court.

Le Snacking by L'Estrade

Sauf le samedi soir

L'onglet de bœuf, sauce au poivre de Madagascar,
frites maison et mesclun 20€

Le Fish and Chips,
frites maison, mesclun, sauce tartare à l'aneth 19€

La salade de L'Estrade, mesclun, saumon fumé maison,
ravioles croustillantes au chèvre, tomates cerise,
concombre et pickles d'oignons rouges 18€

La bruschetta, tomate mozzarella di bufala,
caviar d'aubergines et jambon cru de Savoie,
frites maison et mesclun 18€

Les ravioles de la mère Maury à la crème,
ciboulette, girolles et copeaux de parmesan 17€

La faisselle de fromage blanc,
coulis de fruits rouges 5€

Le duo de fromages 7€

Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil,
glace caramel fleur de sel 8.50€

La Carte

MICHELIN
2023

Les entrées

L'escalope de foie gras de canard poêlée,
la pêche en différentes textures et biscuit vapeur à l'estragon 19€

Le tartare de daurade royale et tentacule d'encornet cuite au court-bouillon,
kalamansi, avocat et croquette de quinoa 18€

Les tomates de chez Favrin en déclinaison,
panko croustillante et espuma au jambon cru de Savoie 15€

Les plats

Le filet de bœuf façon tataki, marinade asiatique,
billes de légumes et pommes de terre, pesto coriandre cacahuète 30€

Le filet de féra du Léman, vierge de tomates et pignons de pins,
ravioles aux olives de Nyons, mini fenouil, caviar d'aubergines 29€

La pluma de porc rôtie, vrai jus à la sarriette,
polenta piperade, girolles et chips de chorizo 26€

Les fromages et desserts

La sélection de fromages de Romain Guibert MOF 10€

La faisselle de fromage blanc,
miel, fruits du mendiant, sucre roux, coulis de fruits rouges 7€

L'abricot compoté au yuzu et vanille Bourbon,
espuma au sureau, sorbet citron vert et biscuit Emmanuel 11€

Le chocolat gianduja en crémeux,
framboises, cardamome, sablé Breton cacao et sorbet framboise 11€

La coupe de glace ou sorbet, 5€ les 2 boules / 7€ les 3 boules

Nos Suggestions de la Semaine

Aux déjeuners du mardi au samedi

Formule entrée + plat + dessert 30€

Formule entrée + plat ou plat + dessert 25€

L'Estrade chez vous...

Nos suggestions de la semaine sont également
en vente à emporter!

Entrée + plat + dessert 25€ ttc

Commande la veille avant 18h au 06 87 02 64 67

Récupération de 12h à 13h30 du mardi au samedi

Le Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans à 15€

Sirop à l'eau

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

ou

Les quenelles de volaille maison, vrai jus de viande,
ou le filet de poisson du moment, vierge de tomates,
frites maison et billes de légumes

La coupe de glaces / sorbets,
meringue au bonbon Arlequin

ou

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

Les plats que nous vous proposons
sont soumis aux variations d'approvisionnement
du marché et peuvent par conséquent, nous faire défaut.

Liste des allergènes sur demande.

Prix nets - Service compris - Chèques non acceptés