

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

La bavette d'alogau, sauce au poivre vert de Kerala, frites maison et salade 21€

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

La salade de L'Estrade, saumon fumé maison, ravioles croustillantes à l'ail noir, légumes croquants, pickles et fruits du mendiant 18€

Le croque-Monsieur, beurre à la truffe, jambon blanc et beaufort, frites maison et salade 18€

Les ravioles de la mère Maury à la crème de cèpes, noisettes 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 cacahuète 8.50€

La crème brûlée à la vanille Bourbon, sorbet passion et tuile aux pralines roses 8.50€

La Carte

MICHELIN
2023

Les entrées

La tourte feuilletée au foie gras poêlé et poitrine de veau confite, trompettes de la mort, espuma à la châtaigne et mâche de chez Favrin 22€

Le tartare de Saint-Jacques au wakamé, makis de poireaux, chair de tourteau et yuzu 20€

Les cromesquis d'escargots de Droïsette, velouté de topinambours, condiment diot fumé et noisettes 17€

Les plats

Le filet de bœuf rôti, vrai jus à la fève de Tonka, céleri et gnocchis à la truffe noire du Périgord 32€

Les joues de lotte rôties, sauce au crémant de Savoie, tarte fine aux échalotes confites et chorizo, chou kale 29€

Le filet de volaille fermière farci, saté, sauce noix de coco, crevettes snackées et patate douce en déclinaison 27€

Les fromages et desserts

La sélection de fromages de Romain Guibert MOF 11€

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

Les petits choux craquelin, chocolat noir Venezuela 72%, praliné sarrasin et sorbet bergamote 11€

Le confit de fruits exotiques, mousse vanille Bourbon poivre de Timut, biscuit dacquoise et sorbet ananas 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

Le filet de volaille fermière, vrai jus de viande, ou La pêche du moment, sauce cèpes, frites maison et légumes de saison

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