

# 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'aloïau, sauce marchand de vin,  
frites maison et salade 21€

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

Les ravioles de la mère Maury à la crème de morilles,  
asperges vertes, noisettes et copeaux de parmesan 19€

La salade de L'Estrade, saumon fumé maison, ravioles  
croustillantes au basilic, légumes printaniers, pickles et  
fruits du mendiant 18€

Le croque-Monsieur, beurre d'ail des ours,  
diot fumé, raclette, frites maison et salade 18€

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

Le duo de fromages 7€

Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil,  
glace caramel beurre salé 8.50€

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

## La Carte

MICHELIN  
2024

### Les entrées

L'escalope de foie gras de canard poêlée du Domaine de Limagne,  
déclinaison de maïs, compotée d'oignons rouges et framboises 21€

\*\*\*

Les asperges blanches, condiment omble chevalier fumé maison,  
pignons de pins et radis, espuma à l'ail des ours 19€

\*\*\*

La tartelette croustillante aux légumes printaniers, œufs de caille pochés,  
vieille mimolette de la fromagerie Guibert, vinaigrette d'herbes 17€

### Les plats

Le veau, ris et quasi, sauce aux morilles,  
calamarata (pâtes du sud de l'Italie) farcies, blettes en deux façons 32€

\*\*\*

Le croustillant d'épaule d'agneau confite, vrai jus aux épices douces,  
mousseline et petits pois frais, carottes fanes, pommes de terre mitraille 28€

\*\*\*

Le filet de dorade sébaste, sauce safranée,  
risotto de blé fumé, coppa et asperges vertes 25€

### 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€

\*\*\*

La pavlova revisitée...,  
fraise, rhubarbe et combawa, sorbet fruits des bois 11€

\*\*\*

La tartelette chocolat noir 70%, cardamome,  
crème tiramisu, glace au café, noix de cajou caramélisées 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 quasi de veau, crème de morilles,  
ou La pêche du moment, sauce safranée,  
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