



C A R T A

Viandes

Magret de canard grillé au gros sel, sauce aux fruits rouges _____	25.95
Pointe d'échine de porc iberique, accompagnée de poêlée de champignons, crème a l'ail et pommes de terre paille _____	26.95
Filet de boeuf à la sauce "café de Paris", p. de terre rôties _____	31.50
Epaule d'agneau au four accompagnée de p. de terre et arrosée de son jus _____	29.75
Poulet épicé farci au foie, truffes et champignons _____	24.95

Desserts

Couland au chocolat et sorbet de mangue _____	11.50
Tarte tatin et glace à la vanille _____	11.95
Sorbets maison (citron ou orange) _____	7.95
Cheesecake nappée de glace à la framboise _____	10.95
Soupe aux fruits de la passion avec mousse de coco et glace à la bergamote .	10.95

Le chef propose un menu de dégustation, selon l'arrivage et la saison:

Menu de dégustation

Cinq cours (55.45 € par personne)

Menu du Chef

Six cours (69.85 € par personne)

Nous vous recommandons une table complète pour ce menu, avec un minimum de deux personnes

Pain et mises en bouche 2.50€ par personne

Ouvert toute l'année, midi et soir

10 % TVA INCLUSE

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS DISPONIBLES CONCERNANT
LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES ALIMENTAIRES;
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL

ESTEL★

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
BY CAN CURREU