



# *La Table d'Estrées*

## Les formules

Entrée + Plat

Ou

35€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

45€

## A La Carte

### Entrées :

- ❖ Velouté de champignons, pleurotes rôties, chips de jambon cru 14€
- ❖ Œuf parfait, chou-fleur en texture et jeunes pousses 13€
- ❖ Entrée du moment 12€

### Plats :

- ❖ Filet de bar, nage d'herbes fraîches, fenouil croquant et zestes d'agrumes 26€
- ❖ Filet de volaille, riz pilaf et sauce suprême 25€
- ❖ Plat du moment 24€

### Dessert :

11€

- ❖ Déclinaison de figues, crème diplomate vanillée et tuile au sésame noir
- ❖ Mousse au chocolat à l'huile d'olive fumée

Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.





# *La Table d'Estrées*

Menu 5 temps - 80€

Accord mets et vins - 125€

## Amuse-bouche

Gelée de concombre, espuma de chèvre frais, piment d'Espelette

## Entrée

Œuf parfait, chou-fleur en texture et jeunes pousses

## Poisson

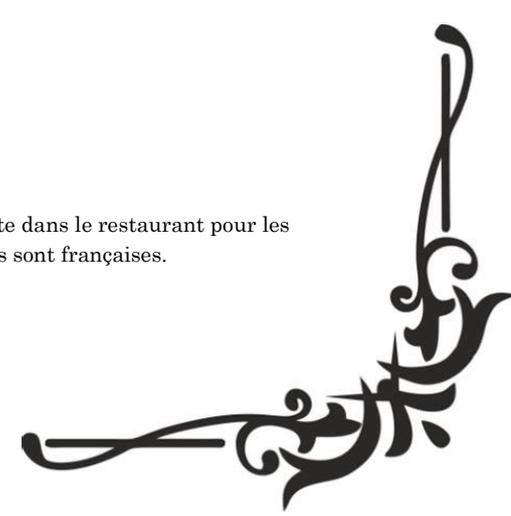
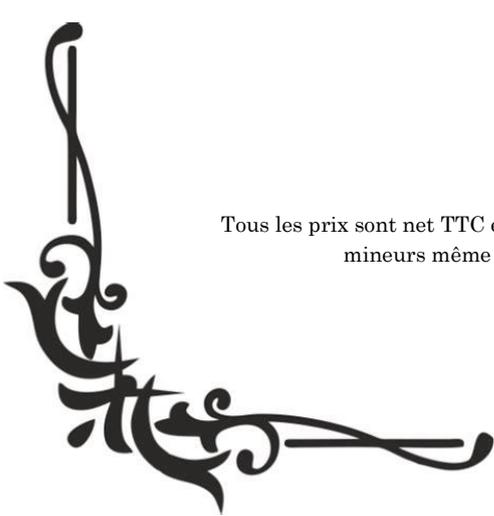
Filet de bar, nage d'herbes fraîches, fenouil croquant et zestes d'agrumes

## Viande

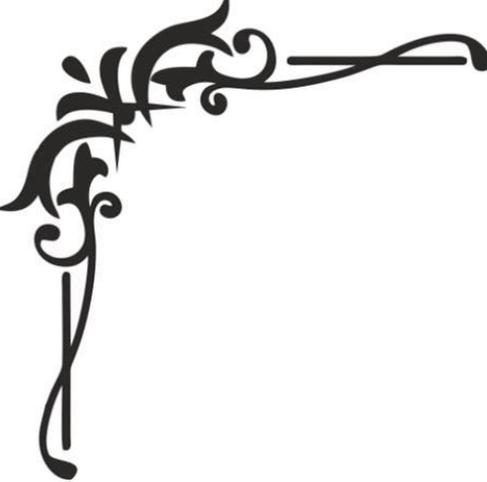
Filet de canette, crémeux de céleri rave, noisettes torréfiées et jus réduit

## Dessert

Mousse au chocolat à l'huile d'olive fumée



Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.



# *La Table d'Estrées*

Menu 7 temps - 95€  
Accord mets et vins - 150€

## Amuse-bouche

Gelée de concombre, espuma de chèvre frais, piment d'Espelette

## Mise en bouche

Velouté de champignons, pleurotes rôties, chips de jambon cru

## Entrée

Œuf parfait, chou-fleur en texture et jeunes pousses

## Crustacé

Raviole de langoustine, bouillon de verveine et citronnelle

## Poisson

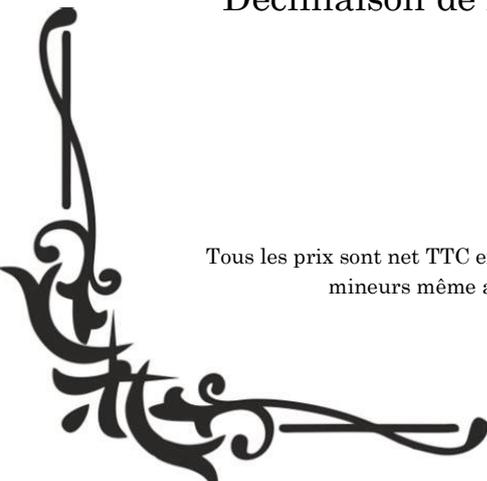
Filet de bar, nage d'herbes fraîches, fenouil croquant et zestes d'agrumes

## Viande

Filet de canette, crémeux de céleri rave, noisettes torréfiées et jus réduit

## Dessert

Déclinaison de figue, crème diplomate vanillée et tuile au sésame noir



Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.

# La Table d'Estrées

## Les boissons

### Les apéritifs

Kir vin blanc (16cl)	8€
Kir royal (16cl)	15€
Martini rouge / blanc (5cl)	7€
Porto rouge / blanc (5cl)	7€

### Les vins

Blanc	75cl	15cl
Marius 2023 – IGP Oc – M. Chapoutier	26€	6€
Château Buisson-Redeon 2024 – AOP Bordeaux	26€	6€
Bourgogne Domaine Eloi – AOP Bourgogne	28€	6€
Viré-Cléssé – Damien Martin – AOP Bouzeron	32€	7€
Bouzeron – Vincent Daux – AOP Bouzeron	32€	7€
Pinot Grigio 2023 – Famiglia Zonin	33€	7€
Reuilly – Domaine Sorbe – AOP Reuilly	33€	
Bourgogne « Les Crenilles » - Domaine Dubreuil – Fontaine	37€	
Chablis – Domaine Vocoret – AOP Chablis	38€	
Chateau la Mascaronne 2024 – AOP Côtes de Provence	40€	
Pouilly-Fuissé – Pierre Maizière – AOP Pouilly Fuissé	40€	
Sancerre « La Moussière » - Alphonse Mellot – AOP Sancerre	45€	
Bourgogne « Les Sétilles » - Olivier Leflaive	50€	

### Rosé

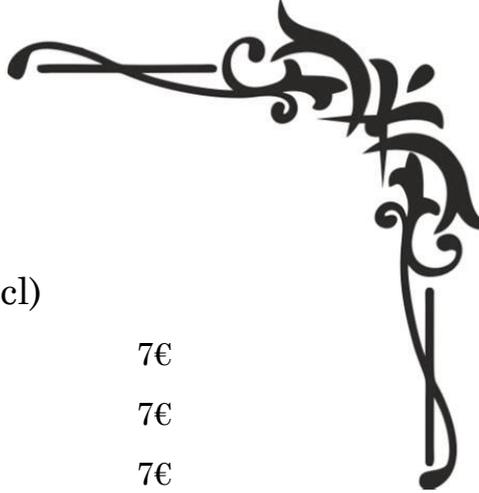
Le rosé de S – IGP Méditerranée – Famille Sumeire	26€	6€
Domaine de Marchandise 2024 – AOP Côtes de Provence	30€	7€
Folly du Château La Mascaronne – AOP Côtes de Provence	32€	7€
Château la Mascaronne 2024 – AOP Côtes de Provence	36€	
Domaine de Terrebrune – Cuvée Cap Horn – AOP Bandol	40€	

Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.

# La Table d'Estrées

Rouge		
Perrin « Réserve » – AOP Côtes du Rhône – ½ bouteille	24€	
Marius – IGP Oc – M. Chapoutier	26€	6€
Château Mayne-Vieil – AOP Fronsac	30€	8€
Les Silènes – Domaine Charles Joguet – AOP Chinon	32€	9€
Canopée – Mauvesin-Barton – AOP Haut-Médoc	32€	9€
Love & Enjoy – Les Sources d'Agapé – AOP St Amour	35€	9€
Les Meyssonniers – AOP Crozes-Hermitage – M.Chapoutier	37€	
Clos de Bellecroix – Domaine de la Folie – AOP Rully	39€	
Château Charmail – Cru Bourgeois Exceptionnel – AOP Haut-Médoc	42€	
Le Petit Vauthier – AOP St-Emilion Grand Cru	48€	
Domaine de Terrebrune – AOP Bandol	50€	
L'Esprit de Chevalier – Domaine de Chevalier – AOP Pessac-Léo	56€	
Château de Pibarnon – AOP Bandol	58€	
La Petite Marquise du Clos du Marquis – AOP St Julien	60€	
Les bulles	75cl	15cl
Prosecco Amet's Brut	30€	7€
Crémant de bourgogne Vitteaut Alberti	32€	9€
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru « Cuis » Pierre Gimonet	50€	12€
Champagne Alfred Gratien Brut	54€	
Champagne Taittinger Brut prestige	55€	
Champagne Philipponnat – Royale Réserve Brut	60€	
Champagne Ayala Brut Majeur	70€	
Champagne Laurent Perrier – La Cuvée brut	80€	
Moet & Chandon Impériale Réserve Brut	90€	
Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut	120€	
Dom Pérignon 2015	300€	

Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.



## *La Table d'Estrées*

Les bières en bouteille de la Brasserie de Meaux (33cl)

Bière ambrée	7€
Bière blanche	7€
Bière blonde	7€
Bière brune	7€

Les cidres 75cl 15cl

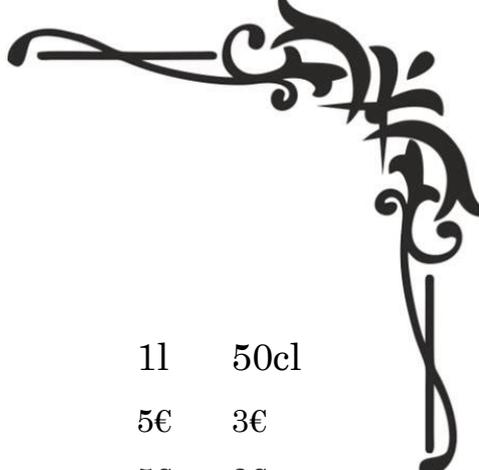
Sicera « Gustave » - Cidre IGP Normandie Extra brut	20€	4€
Sicera « Florentin » - Cidre IGP Normandie Brut	20€	4€
Sicera « Odette » - Poiré IGP Normandie Brut	20€	4€

Les digestifs (5cl)

Grand-Marnier - Cuvée Louis-Alexandre	8€
Calvados Le Morton - Pays domfrontais	8€
Grappa - Sarpa di Poli	8€
Airone rosso – Poli	8€
Rhum Ron Zacapa - 23 Solera	8€
Très vieille fine de Bourgogne - Edmond Briottet	8€
Prunelle de Bourgogne - Edmond Briottet	8€
Manzana Verde - Edmond Briottet	8€
Italicus – Bergamotte	8€
Six Grapes - Porto - W&J Graham's	8€
Madère Malmsey - Blandy's 5 ans	8€
Cognac Hennessy Very Special	8€
Limoncello - Il covento	8€
Adriatico - liquori amaretto	8€
Ratafia de Champagne - Egly Ouriet	8€
Vodka Belvédère – organic	8€
Bas-Armagnac – Laberdolive	15€

Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.





## *La Table d'Estrées*

Les eaux	1l	50cl
Source de Velleminfroy gazeuse	5€	3€
Source de Velleminfroy plate	5€	3€

Les softs	25cl
Jus d'orange	6€
Jus de pomme	6€
Jus d'abricot	6€
Jus de tomate	6€
Sirop à l'eau	4€

### Les boissons chaudes

Expresso	2,3€
Allongé	2,8€
Thé	3€
Tisane	3€



Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.



# *La Table d'Estrées*

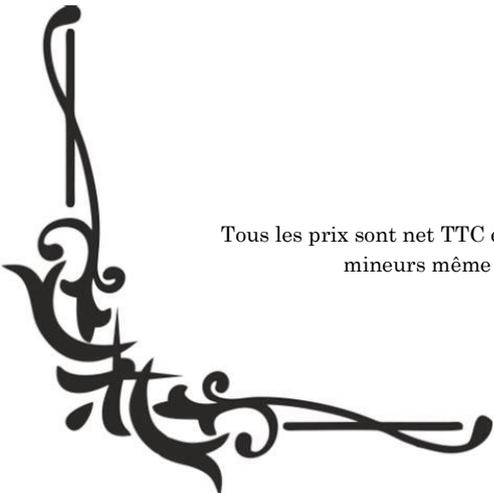
## Nos Horaires

Du mardi au samedi

De 12h à 14h30

Et

De 19h à 22h15



Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le restaurant pour les mineurs même accompagnés. Taxes et services compris. Toutes nos viandes sont françaises.