



# Les formules

Entrée + Plat Ou

35€

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

45€

#### A La Carte

### Entrées:

**	Velouté de champignons, pleurotes rôties, huile d'herbes	14€
**	Œuf mollet, crème de céleri rave, noisettes torréfiées	13€
**	Tentacule de poulpe grillé, tomates et oignons rouges,	
	vinaigrette au miel	16€
•		

Entrée du moment

### Plats:

Filet de dorade, tagliatelles de légumes croquants, zestes	
d'agrumes	25€
Filet de volaille, riz sauvage et sauce suprême	24€
Saint Jacques, crème de courge, mini légumes glacés	26€
* Carré d'agneau, mousseline de carotte au cumin, jus réduit	28€
❖ Plat du moment	

\_\_\_\_\_\_\_

# <u>Desserts</u>:

- Clémentine laquée à la vanille, ganache chocolat-noisette, zestes confits
- ❖ Mousse au chocolat à l'huile d'olive fumée





Menu 5 temps - 80€

Accord mets et vins - 45€

Menu dégustation à l'aveugle selon l'inspiration du chef.

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

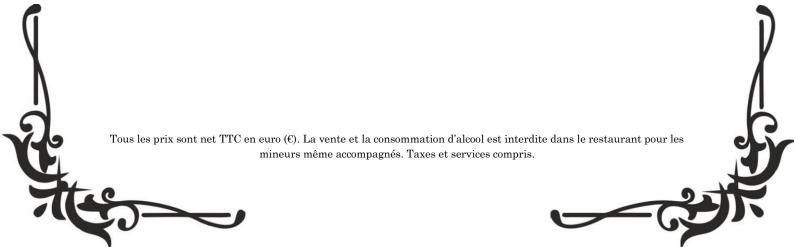


Côte de Bœuf
Ou
Poisson entier
Avec accompagnement

(Pleurotes ou pommes de terre grenailles)

80€

Sur commande la veille



#### 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 75cl15clMarius 2023 – IGP Oc – M. Chapoutier 28€ 8€ 28€ Château Buisson-Redeon 2024 – AOP Bordeaux 8€ 30€ 9€ Bourgogne Domaine Eloi – AOP Bourgogne Viré-Cléssé – Damien Martin – AOP Bouzeron 34€ 10€ Bouzeron – Vincent Daux – AOP Bouzeron 34€ 11€ Pinot Grigio 2023 – Famiglia Zonin 35€ 11€ Reuilly – Domaine Sorbe – AOP Reuilly 35€ Bourgogne « Les Crenilles » - Domaine Dubreuil - Fontaine 39€ Chablis – Domaine Vocoret – AOP Chablis 40€ Chateau la Mascaronne 2024 – AOP Côtes de Provence 42€ Pouilly-Fuissé – Pierre Maizière – AOP Pouilly Fuissé 45€ Sancerre « La Moussière » - Alphonse Mellot – AOP Sancerre 50€ Bourgogne « Les Sétilles » - Olivier Leflaive 55€ Rosé Le rosé de S – IGP Méditerranée – Famille Sumeire 28€ 8€ Domaine de Marchandise 2024 – AOP Côtes de Provence 32€ 9€ Folly du Château La Mascaronne – AOP Côtes de Provence 34€ 11€ Château la Mascaronne 2024 – AOP Côtes de Provence 38€ Domaine de Terrebrune – Cuvée Cap Horn – AOP Bandol 42€ 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.

# La Table d'Estrées

Rouge		
Perrin « Réserve » – AOP Côtes du Rhône – ½ bouteille	26€	
Marius – IGP Oc – M. Chapoutier	28€	8€
Château Maynne-Vieil – AOP Fronsac	30€	10€
Les Silènes – Domaine Charles Joguet – AOP Chinon	34€	11€
Canopée – Mauvesin-Barton – AOP Haut-Médoc	34€	13€
Love & Enjoy – Les Sources d'Agapé – AOP St Amour	37€	13€
Les Meyssonniers – AOP Crozes-Hermitage – M.Chapoutier	39€	
Clos de Bellecroix – Domaine de la Folie – AOP Rully	41€	
Château Charmail – Cru Bourgeois Exceptionnel – AOP Haut-Médoc	45€	
Le Petit Vauthier – AOP St-Emilion Grand Cru	50€	
Domaine de Terrebrune – AOP Bandol	52€	
L'Esprit de Chevalier – Domaine de Chevalier – AOP Pessac-Léo	58€	
Château de Pibarnon – AOP Bandol	60€	
La Petite Marquise du Clos du Marquis – AOP St Julien	65€	
Les bulles	75cl	15cl
Prosecco Amet's Brut	32€	9€
Crémant de bourgogne Vitteaut Alberti	34€	11€
Champagne 1er Cru « Cuis » Pierre Gimonnet	52€	15€
Champagne Alfred Gratien Brut	56€	
Champagne Taittinger Brut prestige	57€	
Champagne Philipponnat – Royale Réserve Brut	62€	
Champagne Ayala Brut Majeur	75€	
Champagne Laurent Perrier – La Cuvée brut	85€	
Moet & Chandon Impériale Réserve Brut	98€	
Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut	130€	
Dom Pérignon 2015	350€	

La Table d'Estrées		
Les bières en bouteille de la Brasserie de Meaux (33cl)		
Bière ambrée	9€	
Bière blanche	9€	
Bière blonde	9€	
Bière brune	9€	
Les cidres	75cl	15cl
Sicera « Gustave » - Cidre IGP Normandie Extra brut	22€	6€
Sicera « Florentin » - Cidre IGP Normandie Brut	22€	6€
Sicera « Odette » - Poiré IGP Normandie Brut	22€	6€
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  Tous les prix sont net TTC en euro (€). La vente et la consommation d'alcool est interdite dans le res  mineurs même accompagnés. Taxes et services compris.	15€ staurant po	our les

# La Table d'Estrées

Les eaux	11	50cl
Source de Velleminfroy gazeuse	7€	5€
Source de Velleminfroy plate	7€	5€

Les softs	25cl
Jus d'orange	6€
Jus de pomme	6€
Jus d'abricot	6€
Jus de tomate	6€
Sirop à l'eau	5€

#### Les boissons chaudes

Expresso	3,3€
Allongé	3,8€
Thé	4€
Tisane	4€







Nos Horaires

Du mardi au samedi

De 12h à 14h30

Et

De 19h à 22h15

