



L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE TRAITEUR

Pour un souci d'organisation,
Merci de passer commande au minimum 3 jours à l'avance

NOS ENTRÉES

½ langouste à la Parisienne	29€
Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel	25€/100g
Cœur de saumon Royal fumé cuit à froid, accompagné de ses blinis maison	17€/portion
Pâté en croûte au foie gras et truffes du Périgord	9€/180g
Marbré de chevreuil au foie gras	18€/100g
Sac de graines apéritif (500g)	9€



L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE TRAITEUR

NOS VIANDES

Côte de veau (UE) cuit sur l'os, sauce au choix : aux morilles et vin jaune, truffes du Périgord, ou champignons de saison 33€

Filet mignon de veau, 33€
sauce au choix : aux morilles ou aux truffes du Périgord.

Filet de boeuf Wellington, sauce Périgourdine 33€
(Minimum 4 personnes)

Tournedos de filet de bœuf 33€
sauce au choix : aux échalotes confites à la crème de cassis ou au vieux porto, ou aux morilles, ou aux truffes du Périgord
(Minimum 4 Personnes)

Suprême de poularde fermière rôti au vin jaune et morille 29€
spaetzle et compotée de chou vert frisé

Chapon farcie au foie gras et truffes et sa garniture 28€
(5 ou 6 personnes)

Tourte de poularde aux morilles et vin jaune 13€/ portion
(4/6/8 personnes)

- Tout nos plats sont servis accompagnés de leur garniture -



L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE TRAITEUR

NOS POISSONS

Baeckeoëffe de homard et queues de langoustines servi dans son moule (Minimum 2 personnes)	36€
Baeckeoëffe de poissons Minimum 2 personnes)	33€
Filet de turbot sauvage sur son gratin de macaronis aux cèpes, crème légère au vieux parmesan	35€
Lotte à l'Armoricaine	35€
Homard grillé aux truffes	38€
Filet de Saint Pierre aux perles de yuzu, pommes de terre écrasées au pamplemousse rose, crème de coco	35€
Bouillabaisse de poissons	38€
Duo de sole et noix de Saint-Jacques aux morilles et vin jaune	35€

LE FROMAGE

Brie de Meaux foisonné aux truffes du Périgord les 100g	13€
---	-----

- Tout nos plats sont servis accompagnés de leur garniture -