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	10€/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	34€
Filet mignon de veau, *sauce au choix : aux morilles ou aux truffes du Périgord.*	34€
Filet de boeuf Wellington, sauce Périgourdine (Minimum 4 personnes)	34€
Tournedos de filet de bœuf *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)	34€
Suprême de poularde fermière rôti au vin jaune et morille spaetzle et compotée de chou vert frisé	30€
Chapon farcie au foie gras et truffes et sa garniture (1 chapon pour 6 personnes)	28€
Tourte de poularde aux morilles et vin jaune (4/6/8 personnes)	13€/ portion

- Tout nos plats sont servis accompagnés de leur garniture -

L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE TRAITEUR

NOS POISSONS

Baeckeoffe de homard et queues de langoustines servi dans son moule (Minimum 2 personnes)	38€
Baeckeoffe de poissons (Minimum 2 personnes)	33€
Filet de turbot sauvage sur son gratin de macaronis aux cèpes, crème légère au vieux parmesan	36€
Lotte à l'Armoricaine	36€
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	39€
Duo de sole et noix de Saint-Jacques aux morilles et vin jaune	36€

LE FROMAGE

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

- Tout nos plats sont servis accompagnés de leur garniture -