

Les entrées

✓ Soupe de champignons sauvages, gingembre, romarin, Parmigiano Reggiano	12
✓ Carpaccio de légumes du moment, huile d'olive d'Estoublon <i>Crabe / Jambon de pays</i>	12
Brûle-mains de coquillages	14

Le produit du moment : *La Saint-Jacques d'Erquy*

Saint-Jacques marinées aux agrumes (3 pces), huile d'amande, piment doux	17
Saint-Jacques à la plancha (3 pces), condiment câpres, raisins, chou-fleur rôti	17
Saint-Jacques au beurre salé (5 pces), purée de topinambour, émulsion citron	27

Les plats

✓ Risotto de céleri rave et son émulsion, graines de courges torrifiées	21
Volaille fermière rôtie, jus court	24
Rognons de veau grillés, miso, gingembre, cébette	24
Filet de canette des Dombes rôti, sauce dolce forte aux amandes	26
Filets de Saint-Pierre de ligne à la plancha, beurre blanc à la vanille	28
<hr/>	
Blanquette de veau, citronnelle, vanille, riz sauté	25
Bouillabaisse d'Estoublon <i>Pêche de roche parfumée à la menthe, fenugrec et citronnelle</i>	35
Côte de bœuf prime Ecosse <i>Pour deux personnes</i>	78

Menu Enfant

15 - jusqu'à 10 ans
12 - plat unique

Sirop à l'eau

Velouté de légumes

Poulet ou pêche du jour
Écrasé de pommes de terre

Boule de glace

Événements

TOUS LES VENDREDIS - 18H00
Huîtres de la Maison Gillardeau

—

Pour suivre notre actualité :

Inscrivez-vous à notre newsletter
sur notre site internet et sur les réseaux sociaux

Menus

MENU DÉJEUNER (servi au déjeuner du mercredi au vendredi hors jours fériés)	
Plat du jour	24
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	28
Entrée - Plat - Dessert	32
MENU DU CHEF (servi à l'ensemble des convives)	
5 services selon le marché du Chef	55
Découverte des vins du Château d'Estoublon	15



Château d'Estoublon®

Au cœur de la Provence, dans la Vallée des Baux, le Château d'Estoublon perpétue avec passion la tradition d'une huile d'olive d'exception et d'un vin gorgé de soleil. De la culture du fruit, olive et raisin, jusqu'à la mise en vente de nos flacons, bouteilles, spray et coffrets, chaque étape est réalisée et maîtrisée par Estoublon. Raisins et olives sont cultivés et travaillés sur le Domaine, dans le respect de l'agriculture biologique et suivant des processus de fabrication exclusivement manuels et mécaniques, sans recours à la chimie.



Nous retrouver en vente à emporter

Commande avant midi
à récupérer entre 17h et 19h



Route de Maussane - 13990 Fontvieille
+33(0)4 90 54 87 32 - latable@estoublon.com
www.estoublon.com

La Table d'Estoublon