La Table d'Estoublon

DU POTAGER À L'ASSIETTE

La carte du restaurant est inspirée des récoltes du potager du Domaine qui l'approvisionne quotidiennement. Conduits en agriculture biologique, les 24 carrés potagers déclinent une large palette de plantes aromatiques, légumes, fruits, baies et fleurs... Le Chef y puise toutes ses ressources culinaires pour offrir des produits frais, aux couleurs éclatantes et arômes délicats.
Nous vous invitons à le découvrir en suivant, sur le Domaine, le sentier des parcelles.

LE KAMADO

Le Kamado, en japonais le « fourneau », est un type de barbecue venu du pays du soleil levant.

Fermé hermétiquement et alimenté par les essences de bois d'olivier et de vigne du Domaine, nos Kamados permettent à notre chef de braiser, fumer, cuire des sélections de viandes, poissons et légumes qui vous sont servis à la table d'Estoublon.

Retrouvez-les dans la carte par

Belle découverte !

L'ÉVÉNEMENT

Kamado Big Green Egg tous les samedis et dimanches déjeuner et dîner

Assortiment de salades à partager

Sélection de viandes, poissons et légumes cuisinés au Kamado

Fromages de chèvre des Alpilles

L'assiette de desserts

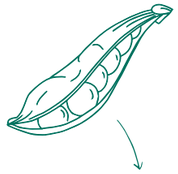
Café

60€

Château d'Estoublon
1489

Au cœur de l'AOP Baux-de-Provence, niché sur le versant sud des Alpilles, le vignoble du Château d'Estoublon s'étend sur 17 hectares conduits en agriculture biologique. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marsanne et Roussanne, les grands cépages provençaux sont rois, et révèlent l'essence de ce terroir si singulier entre complexité et fraîcheur. Sous la direction technique d'Anaïs Maillet, nous poursuivons notre engagement agricole et nos convictions environnementales à travers une conversion en biodynamie.

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



LA CARTE

Carte imaginée par Wim Van Gorp

LES ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, romarin gingembre et noisettes grillées	14
Salade de betteraves cuites au four, poitrine de cochon croustillante, yaourt parfumé à l'orange	16
Gillardeau spéciales N°3 garnies selon l'envie du chef	18
Brûle-main de coquillages	18
Raviolis de chèvre frais, sauce basilic, salade fraîcheur de tomates cerises	22
Terrine de foie gras brûlée, réduction de syrah, figues du domaine acidulées	29

LE PRODUIT DU MOMENT *La Girolle*

	entrée	plat
Girolles à la Grecque, amandes torréfiées, citron confit	14	22
Pôelée de girolles, jambon de pays	17	27

LES PLATS

Volaille fermière des Alpilles, condiments de poivron Corne de bœuf	26
Aubergine entière rôtie au four, oeuf poché et ratatouille	26
Foie de veau de lait poêlé, déglacé d'échalotes, ail et vinaigre de vin rouge	28
Filet de sébaste à la plancha, vierge du potager parfumée au safran et chorizo	28
Côte de cochon du Ventoux grillée, moutarde de mirabelle	29
Lotte rôtie, beurre de citron cédrat	31
Agneau de Fontvieille rôti, caviar d'aubergine fumé	32
Bouillabaisse d'Estoublon *pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle*	35
Côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes	98

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures à partager par l'ensemble des convives :
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive d'Estoublon,
poêlée de légumes du potager et mesclun de salade.

MENUS

MENU DÉJEUNER *servi au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef

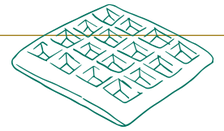
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	32
Entrée - Plat - Dessert	38

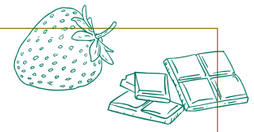
MENU DÉCOUVERTE

En cinq services, selon le marché	75
Découverte des vins du Château d'Estoublon	20

MENU ENFANT

Salade de tomates - Volaille ou Poisson, écrasé de pommes de terre - Boule de glace - Sirop à l'eau *jusqu'à 10 ans*	15





LES DESSERTS

Carte imaginée par Christophe Michalak

Mousse aux chocolats, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel	10
Crème onctueuse framboise et fleur d'oranger, shortbread ultra fondant	12
Pêche Melba, chantilly verveine-citron vert, amandes Polignac	14
Assiette de fruits rouges	12
Assiette de fromages de chèvre des Alpilles	12

Glaces et Sorbets

1 boule	3	2 boules	6	3 boules	9

Les légumes travaillés par notre Chef proviennent des récoltes journalières du potager du Domaine

Fait maison · Plat végétarien · Cuisson au Kamado

Prix net en euro - Taxes et service compris - Chèques non acceptés
Origine des viandes : U.E.
La carte est réalisée par notre chef de cuisine, Edouard Leon.

Château d'Estoublon
1489

Situé en plein cœur du massif des Alpilles depuis 1489, le Château d'Estoublon est un des grands domaines de l'appellation Baux-de-Provence.

La propriété de 300 hectares est exposée plein Sud sur les contreforts calcaires des Baux-de-Provence. Les vignobles de la Vallée des Baux sont marqués par la diversité des sols. Le Château d'Estoublon présente des sols profonds, bien drainés, argileux sur les terres situées en bas du domaine.

Le vignoble de 18 hectares regroupe de nombreux cépages : Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Roussane et Marsanne.
Enfin, 120 hectares d'oliveraies entourent le Château.

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.

Bonne dégustation !

Anaïs Maillet
Directrice technique

HORAIRES

La Table d'Estoublon
du lundi au dimanche
déjeuner de 12h00 à 14h30
snacking de 15h00 à 18h30
dîner de 19h00 à 22h30

La Boutique
7j/7 de 10h à 19h

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE

Sur Facebook
La Table d'Estoublon

Sur Instagram
@latabledestoublon

#estoublon

VOTRE AVIS COMPTE !

Rendez-vous sur Tripadvisor ou Google
et partagez votre expérience
avec les autres gastronomes.

COCKTAILS

	14cl
Spritz *Apérol, eau pétillante, prosecco*	12
Gusto *Vodka, jus de citron jaune, sirop de gomme, tomates cerises, vinaigre balsamique blanc, poivre noir, vaporisation d'huile d'olive au basilic du Domaine*	12
Amaretto sour *Amaretto, jus de citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf*	12
Negroni sbagliato *Martini rouge, campari, prosecco*	12
Sparking gimber *Gimber, vodka, prosecco*	12

SANS ALCOOL

Gimber, the perfect serve	5
Cocktail de jus de fruits	8

BAR À GIN

Choisissez votre gin préféré Citadelle, Hendrick's, Oli'Gin maison Manguin, Tanqueray Ten, Bombay Sapphire, Bulldog	12
Votre tonic Schweppes	
Votre garniture Citron vert, citron jaune, concombre, badiane, baies roses, romarin, gingembre	

RHUMS / CACHAÇA

Havana Club 3 ans Blanc, Cuba	9
Diplomatico, Vénézuela	10
Havana Club Especial Brun, Cuba	11
Cachaça Leblon	11
Zacapa 23, Guatemala	14
Mount Gay Brun, Barbades	19

COGNACS / ARMAGNACS

Deau VSOP	12
Deau XO	19
Rémy Martin XO	30
Armagnac Yves Duban 1985	15

VINS DU DOMAINE

VINS ROSÉS

	12cl	75cl
2020 La Réserve IGP Méditerranée		21
2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée	5	25
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	6	30
		150cl
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		52
2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée		45

VINS BLANCS

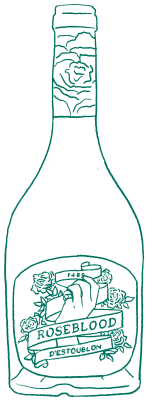
	12cl	75cl
2020 La Réserve IGP Méditerranée		21
2015 Estoublon IGP Alpilles	7	32
2016 Grenache IGP Alpilles	7	34

VINS ROUGES

	12cl	75cl
2020 La Réserve IGP Méditerranée		21
2016 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	7	34
		150cl
2016 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		70

PÉTILLANT SANS ALCOOL

	12cl	75cl
Moukipic d'Estoublon jus de raisin pétillant	4	17



COCKTAIL SIGNATURE

La vie en Roseblood
Roseblood d'Estoublon, mandarine impériale, tonic, gimber, citron pressé 16cl

12

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Deutz Brut Classic	14	85
Louis Roederer Brut Premier		90
Laurent Perrier La Cuvée		100
Deutz Rosé	16	95
Laurent Perrier Rosé		140
Barons de Rothschild Blanc de Blanc		155
Deutz Blanc de Blancs *2014*		160
Amour de Deutz *2010*		190
Laurent Perrier Grand Siècle		210
Cristal Roederer *2012*		340
		150cl
Louis Roederer Brut Premier		180
Deutz Brut Classic		170
Deutz Rosé		200
Laurent Perrier Rosé		240

VINS ROSÉS

Alpilles		14cl	75cl
2019	Domaine de la Vallongue AOP Les Baux-de-Provence		38
Provence			75cl
2020	Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée		25
2020	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		30
2020	La Réserve IGP Alpilles		21
2019	Domaine Pey Blanc, Instant IGP Méditerranée		32
2019	Domaine Perzinsky AOP Côtes-de-Provence		45
			150cl
2020	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		52
			150cl
2019	Domaine Ott AOP Côtes-de-Provence cru classé		75
Rhône			75cl
2018	Domaine Les Ondines, Passion AOP Vacqueyras		42

EAUX DE VIES LIQUEURS

Bailey's	9
Chambord	9
Cointreau	9
Limoncello	9
Farigoule artisanale - Maison Manguin	9
Chartreuse verte	9
Grappa	9
Get 27	9
Mandarine Impériale	9
Khalua	9
La Camarguaise	9
Bénédictine	9
Saint Germain	9
Fernet-Branca	9
Verveine de velay	9
Calvados Busnel	11
Amaretto	12
Maison Manguin - mirabelle, poire ou lavande	14

VODKAS

Belvédère, Pologne	14
Absolut, Suède	10
Zubrowka, Pologne	12
Stolichnaya	14
Greygoose, France	16
Greygoose citron, France	16
Greygoose poire, France	16

TEQUILAS

Don Julio Blanco	14
José Cuervo Gold Especial	11
Patrón Silver	14

APÉRITIFS

Kir Royal *14cl*	16
Kir cassis, mûre, fraise, pêche, framboise *14cl*	8
Muscat - Domaine Des Bernardins 2019 *10cl*	12
Ricard, Pastis 51	4
Pastis Maison Manguin	8
Martini Rosso, Bianco	8
Suze, Campari	8
Lillet Blanc	8
Apérol	9
Carpano Antica Formula	10
Noilly Prat	10

PORTO

Ramos pinto 2014 LBV	10

WHISKIES

Blend	
J&B	9
J. Walker Black Label 12 ans	14
Chivas 12 ans	15
Ballantine's timest	12
Pur Malt	
Glenfiddich 12 ans	11
Aberlour 10 ans	14
Oban 14 ans	15
Glenmorangie 10 ans	15
Lagavulin 16 ans	20
Highland Park 15 ans	29
Bourbon	
Four Roses	8
Jack Daniel's	11
Maker's Mark	12
Irish	
Jameson	9
Bushmills (Single Malt)	12
Japon	
Suntory Tory	15
Nikka Coffey Grain	15

VINS BLANCS

Alpilles		75cl
2019	Valdition IGP Alpilles	36
2018	Mas de la Dame, Coin caché IGP Alpilles	65
2013	Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles	95
2016	Domaine Trevallon IGP Alpilles	190
Provence		75cl
2020	La Réserve IGP Méditerranée	21
2015	Estoublon IGP Alpilles	32
2016	Estoublon Grenache IGP Alpilles	34
2017	Domaines Ott, Clos Mireille AOP Côtes-de-Provence	59
2017	Château Simone AOP Palette	90
Rhône		75cl
2019	Domaine de la Solitude AOP Côtes-du-Rhône	35
2019	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	56
2019	Domaine de la Solitude AOP Châteauneuf-du-Pape	70
2019	Domaine Pierre Gaillard AOP Condrieu	65
2011	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	90
2017	Vieux Télégraphe AOP Châteauneuf-du-Pape	150
Languedoc		75cl
2019	Mas Daumas Gassac IGP Pays d'Hérault	85

VINS ROUGES

Alpilles		75cl
2011	Château Romanin AOP Les Baux-de-Provence	70
2014	Dominique Hauvette, Cornaline AOP Les Baux-de-Provence	75
2014	Domaine Trévallon AOP Les Baux-de-Provence	175
Provence		75cl
2020	La Réserve IGP Méditerranée	21
2016	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	34
2016	Château La Tour de l'Évêque AOP Côtes-de-Provence	45
2014	Domaine Ott AOP Côtes-de-Provence cru classé	59
2013	Minna Vineyard, Villa Minna IGP Bouches-du-Rhône	62
2017	Domaine Tempier AOP Bandol	78
2016	Château Simone AOP Palette	90
Rhône		75cl
2018	Domaine de la Solitude AOP Côtes-du-Rhône	35
2019	Domaine de Fondrèche AOP Ventoux	37
2017	Domaine des Ondines AOP Côtes-du-Rhône Plan de Dieu	38
2018	Domaine des Ondines AOP Vacqueyras	42
2017	Domaine du Grapillon d'Or, 1806 AOP Gigondas	55
2018	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	56
2019	Domaine Pierre Gaillard, Clos de Cuminaille AOP Saint-Joseph	65
2016	Bastide du Claux, Oriental AOP Luberon	68
2018	Domaine de la Solitude AOP Châteauneuf-du-Pape	75
2018	Domaine Courbis, Les Eygats AOP Cornas	90
2013	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	115
2017	Domaine Bonnefond AOP Côte-Rôtie	120
2018	Vieux Télégraphe AOP Châteauneuf-du-Pape	160
2018	Domaine Pierre Gaillard, Esprit de Blonde AOP Côte-Rôtie	180
Languedoc		75cl
2018	Mas Daumas Gassac IGP Pays d'Hérault	85
2014	Grange des Pères IGP Pays d'Hérault	290

SOFTS

Gimber, the perfect serve	5
Moukipic blanc Château d'Estoublon *12cl*	4
Schweppes	5
Sélection de jus de fruit *20cl*	8
Sirop Monin *20cl*	3
Pac à l'eau *25cl*	3
Café frappé *25cl*	5
Thé glacé maison *25cl*	5
Limonade *20cl*	5
Coca, Coca Zéro *33cl*	5
Orangina *25cl*	5
Seven Up *33cl*	5

EAUX

Evian *50cl / 100cl*	5 / 7
Badoit *50cl / 100cl*	5 / 7
Perrier *33cl*	5
Chateldon *75cl*	8

BIÈRES

La Wim, la Bière des Chefs *33cl*	7
Hoegaarden Blanche *33cl*	7

CAFÉS

Expresso	3
Double expresso, Cappuccino, Latte	4
Chocolat chaud maison	6

THÉS

Kinihira, Rwanda *thé noir, notes boisées, légumineuses et saveurs fruitées*	5
Earl Grey fleurs bleues, Inde-Sri Lanka *thé noir parfumé à la bergamote*	5
Sencha Kagoshima, Japon *thé vert, notes iodées et végétales*	5
Jasmin, Chine *thé vert parfumé*	5