

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.

Château
d'Estoublon
1489

Depuis 1489, le Château d'Estoublon cultive l'excellence dans la production de grands vins et d'huiles d'olive qui rayonnent dans le monde entier pour leur qualité inégalable. Membre depuis 2021 du Comité Colbert, le Château d'Estoublon porte haut la voix du luxe français, de la transmission et de l'artisanat durable.

Niché sur le versant sud des Alpilles, au cœur de l'AOP Baux-de-Provence, le Domaine compte 120 hectares d'oliviers et 17 hectares de vignes conduits en agriculture biologique. Sous la direction technique d'Anaïs Maillet, le Domaine poursuit son engagement agricole et ses 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

Soupe de petits pois parfumée à la menthe et pomelo, émulsion au lard fumé	16
Brûle-main de coquillages, persil, poivre Sarawak	18
✓ Tartelette de légumes primeurs, émulsion de basilic	18
Ceviche de loup de Méditerranée, marinade citron vert - gingembre - citronnelle	22
Ravioli de chèvre frais, petits pois, coulis de graine de tomates parfumé au sésame, jambon de pays	24

LE PRODUIT DU MOMENT

Asperges vertes de Provence
de Jérôme Galice

	entrée	plat
✓ Asperges vertes rôties au <u>Parmigiano Reggiano</u>	19	33
✓ Asperges vertes servies tièdes, mousseline, saumon mariné	19	33



LES PLATS



✓ Risotto aux légumes de printemps, émulsion citronnée	26
Volaille fermière pochée, vinaigrette tiède rhubarbe, céleri, radis	26
Rognons de veau grillés aux condiments miso et gingembre	28
Agneau de Fontvieille rôti, jus court d'agneau parfumé au citron	32
Filets de Saint-Pierre à la plancha, beurre blanc, citronnelle - vanille	32
Bouillabaisse d'Estoublon <i>pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle</i>	36

LES PLATS À PARTAGER

	pour 2	pour 3
Épaule d'agneau confite, tomates cerises, avocat et herbes fraîches	64	93
Côte de boeuf Charolaise	98	147

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 en semaine, hors jours fériés*

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef

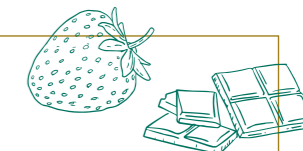
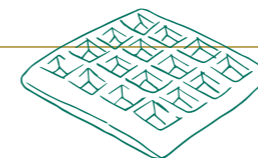
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	32
Entrée - Plat - Dessert	38

MENU DÉCOUVERTE

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

MENU ENFANT

Œufs mayonnaise - Volaille <u>ou</u> Poisson, écrasé de pommes de terre	15
Boule de glace - Sirop à l'eau <i>jusqu'à 10 ans</i>	



LES DESSERTS

Carte imaginée par Christophe Michalak

Mousse aux chocolats, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel	10
Coupe tarte citron givrée	10
Riz au lait de Camargue, caramel et fleur d'oranger	10
Gaufre tiède, praliné maison, crème glacée au chocolat	10
Fromage de chèvre des Alpilles - <i>Herbes de Provence - huile d'olive ou Alpilles crème</i>	10

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

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux.

Fait maison ✓ Plat végétarien

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.

COCKTAILS

14cl

Spritz <i>Apérol, eau pétillante, prosecco</i>	12
Gusto <i>Vodka, jus de citron jaune, sirop de gomme, tomates cerises, vinaigre balsamique blanc, poivre noir, vaporisation d'huile d'olive au basilic du Domaine</i>	12
Amaretto sour <i>Amaretto, jus de citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf</i>	12
Negroni sbagliato <i>Martini rouge, campari, prosecco</i>	12
Sparkling gimber <i>Gimber, vodka, prosecco</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron vert frais, ginger beer</i>	12

SANS ALCOOL

20cl

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

BAR À GIN

4cl

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

COGNACS / ARMAGNACS

4cl

Deau VSOP	12
Deau XO	19
Rémy Martin XO	30
Bas-Armagnac VSOP - Baron de Sigognac	15
Bas-Armagnac, 15ans d'âge - Baron de Sigognac	20

VINS DU DOMAINE

VINS ROSÉS

12cl 75cl

2020 La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée	6 29
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	7 32
	150cl
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	60
2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée	54

VINS BLANCS

12cl 75cl

2020 La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2015 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	7 32
2016 Grenache Vin de France	7 34
2018 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	8 36
	150cl
2017 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	75

VINS ROUGES

12cl 75cl

2020 La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	7 34
	150cl
2016 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	80
2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	80

PÉTILLANT SANS ALCOOL

12cl 75cl

Moukopic 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	85
Deutz Rosé	16 95
Deutz Blanc de Blancs 2014	160
Amour de Deutz 2011	190
Louis Roederer Brut Premier	90
Louis Roederer Collection 242	20 95
Cristal Roederer 2012	340
Laurent Perrier Rosé	140
Laurent Perrier Grand Siècle	210
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	160
Barons de Rothschild Brut	120
Billecart Salmon Brut	110
Billecart Salmon Rosé	165
Billecart Salmon Brut sous bois	185

150cl

Deutz Brut Classic	170
Deutz Rosé	200
Louis Roederer Brut Premier	180
Laurent Perrier Rosé	240

VINS ROSÉS

Provence 75cl

2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée	29
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	32
2020 La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2020 By Ott, Domaines Ott AOP Côtes-de-Provence cru classé	39
2020 Château de Selles, Domaines Ott AOP Côtes-de-Provence cru classé	75

150cl

2020 Roseblood d'Estoublon IGP Méditerranée	54
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	60
2020 By Ott, Domaines Ott AOP Côtes-de-Provence cru classé	75

EAUX DE VIE / LIQUEURS

4cl

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
Maison Vedrenne - poire, mirabelle ou framboise	14

VODKAS

4cl

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

TEQUILAS

4cl

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

RHUMS / CACHAÇA

4cl

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

APÉRITIFS

Kir Royal 14cl	16
Kir cassis, mûre, fraise, pêche, framboise 14cl	8
Muscat - Beaumes-de-Venise 2019 10cl	12
Ricard, Pastis 51, Pastis Bardouin	4
Martini Rosso, Bianco	8
Suze, Campari	8
Lillet Blanc	8
Apérol	9
Noilly Prat	10

BIÈRES

	6cl
La Wim, la Bière des Chefs 33cl	7
Hoegaarden Blanche 33cl	7

PORTO

	4cl
Porto Rouge, Sandeman	10
Porto Rouge, Ramos Pinto LBV	15

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
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
--------------	----

VINS BLANCS

Alpilles 75cl

2015	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	32
2016	Estoublon Grenache Vin de France	34
2018	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	36
2021	Cuvée des filles, Domaine de Valdition IGP Alpilles	38
2019	Mas de la Dame, Coin caché IGP Alpilles	65
2014	Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles	95
2019	Domaine Trevallon IGP Alpilles	220

Provence 75cl

2020	La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2018	Château Vannières AOP Bandol	45
2019	Château Simone AOP Palette	90

150cl

2020	Domaines Ott, Clos Mireille AOP Côtes-de-Provence	135
------	--	-----

Languedoc 75cl

2019	Mas Daumas Gassac	85
------	-------------------	----

Rhône 75cl

2020	La Garrigue d'Aureillac, P. Chabrier AOP Duché d'Uzès	28
2019	Domaine de la Solitude AOP Côtes-du-Rhône	35
2017	Vieux Télégraphe AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2020	Clos de Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2019	Domaine de la Solitude AOP Châteauneuf-du-Pape	70
2019	Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron AOP Condrieu	60
2018	La Galopine, Maison Delas AOP Condrieu	120
2014	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	90
2019	Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	150
2020	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	60

Loire 75cl

2020	Sancerre, Comte Lafond AOP Sancerre	45
2020	De Ladoucette AOP Pouilly fumé	55

Bourgogne 75cl

2019	Chablis Saint Pierre, Régnard AOP Chablis	45
2020	Chablis 1er Cru Les Vaillons, J. Drouhin AOP Chablis	70
2019	Meursault 1er Cru Charmes, J. Drouhin AOP Chablis	125

VINS ROUGES

<i>Alpilles</i>		75cl
2018	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	34
2018	Mas de la Dame, Coin caché AOP Les Baux-de-Provence	70
2011	Château Romanin AOP Les Baux-de-Provence	70
2016	Domaine Hauvette, Cornaline AOP Les Baux-de-Provence	75
2014	Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	300
2015	Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	320
2016	Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	340
<i>Provence</i>		75cl
2020	La Réserve d'Estoublon IGP Méditerranée	21
2016	Château La Tour de l'Évêque AOP Côtes-de-Provence	45
2016	Château Vannières AOP Bandol	45
2015	Domaine de Terrebrune AOP Bandol	125
2019	Domaine Tempier AOP Bandol	100
2019	Château Simone AOP Palette	90
<i>Languedoc</i>		75cl
2018	Mas Daumas Gassac IGP Pays d'Hérault	85
<i>Rhône</i>		75cl
2019	Réserve, Famille Perrin AOP Côtes-du-Rhône	24
2020	Domaine de Fondrèche AOP Ventoux	40
2019	La Gille, Famille Perrin AOP Gigondas	75
2019	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	65
2019	Domaine Pierre Gaillard, Clos de Cuminaille AOP Saint-Joseph	65
2018	La Guiraud, Alain Graillot AOP Croze-Hermitage	90
2017	Clos des Grives, Domaine Combiere AOP Croze-Hermitage	95
2018	Clos des Grives, Domaine Combiere AOP Croze-Hermitage	90
2018	Domaine de la Barroche, Julien Barrot AOP Châteauneuf-du-Pape	85
2018	Vieux Télégraphe AOP Châteauneuf-du-Pape	160
2019	Les Vallons de la Solitude, Famille Lançon AOP Châteauneuf du Pape	75
2009	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	195
2007	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	240
2006	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	255
2004	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	270

2018	Hommage à J. Perrin, Château de Beaucastel AOP Châteauneuf du Pape	440
2016	Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	95
2013	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	115
2018	Château Mont-Lys AOP Côte-Rôtie	105
<i>Rhône</i>		150cl
2015	Domaine Chabrier, Grande Réserve Vin de France	135
<i>Bourgogne</i>		75cl
2017	Pommard Chanlins Bas 1er Cru, J. Drouhin AOP Pommard	102
2018	Nuits-Saint-Georges 1er Cru, J. Drouhin AOP Nuits-Saint-Georges	115

SOFTS

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

EAUX

Aqua-Panna 75cl	7
San Pellegrino 75cl	7
Perrier 33cl	5
Chateldon 75cl	8

CAFÉS

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

INFUSIONS / THÉS LADURÉE

Infusion Verveine, Camomille, Tilleul	5
Thé vert Senchayamato (Japon), Jasmin (Chine)	5
Thé noir Earl Grey, Darjeeling	5
Thé rooibos Wild Panther	5