



## DU POTAGER À L'ASSIETTE

La carte du restaurant est inspirée des récoltes du potager du domaine qui l’approvisionne quotidiennement. Conduit 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 extra-frais, aux couleurs éclatantes et arômes délicats. Nous vous invitons à le découvrir en suivant, sur le domaine, le sentier des parcelles.

## FROM VEGETABLE GARDEN TO THE PLATE

*Restaurant menu is inspired by the vegetable garden harvest of the Domaine everyday. Driven in organic farming, the 24 kitchen garden offer a wide range of aromatic plants, vegetables, fruits, berries and flowers. The chef draws all his culinary resources from it to offer extra-fresh products, with vibrant colors and delicate aromas. We invite you to discover it by following the path of the plot Trail.*

# La Table d'Estoublon

## LA CARTE

*Carte imaginée par Wim Van Gorp - Imagined by Wim Van Gorp*

### À PARTAGER - TO SHARE

|  |    |
|--|----|
| ✓ Pizza au citron de Méditerranée, chèvre frais, huile d'olive d'Estoublon, poivre noir<br><i>Lemon pizza, goat cheese, olive oil and black pepper</i> | 15 |
| ✓ Pizza à la Truffe noire, Fontina<br><i>Black truffle pizza, Fontina cheese</i>   | 22 |
| Épaule de Pata Negra Bellota<br><i>Pata Negra Bellota</i>  | 22 |

### LES ENTRÉES - STARTERS

|   |    |
|---|----|
| Salade de lentilles, pickles de carottes, saucisson chaud<br><i>Lentil salad, carrot pickles, hot sausage</i>   | 14 |
| Gnocchis de pommes de terre, beurre de sauge et parmesan, jambon Pata Negra<br><i>Potato gnocchi with sage butter and parmesan, Pata Negra</i>        | 16 |
| ✓ Soupe de champignons sauvages au gingembre et romarin, poivron vert et parmesan<br><i>Wild mushroom soup with ginger, green pepper and parmesan</i> | 16 |
| Brûle-main de coquillages selon arrivage, persil plat, échalotes, poivre Sarawak<br><i>Brûle-main of shellfish, shallots and Sarawak pepper</i>       | 18 |
| Ceviche de Saint-Jacques d'Erquy, marinade gingembre, citronnelle, citron vert<br><i>Carpaccio of scallops from Erquy, ginger, lemongrass, lime</i>   | 24 |

### LES PLATS - MAIN COURSE

|  |    |
|--|----|
| ✓ Millefeuille de légumes et fruits d'automne<br><i>Autumn vegetable and fruit millefeuille</i>  | 24 |
| Suprême de volaille grillé<br><i> vinaigrette kumquat<br/>Roasted chicken breast, kumquat</i>  | 27 |
| Filet de daurade cuit au four<br><i>cèleri rave, muscade, vanille<br/>Fish, celery condiment, nutmeg, vanilla</i>  | 32 |
| Bouillabaisse d'Estoublon<br><i>Pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle<br/>Estoublon Bouillabaisse - Boneless Rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass</i> | 36 |
| Agneau de Fontvieille en croûte<br><i>Échalotes, sarriettes<br/>Lamb from Fontvieille, shallot, savory</i>   | 32 |
| Rognons de veau grillés<br><i>Miso, gingembre<br/>Grilled veal kidneys, miso - ginger</i>  | 28 |
| Saint-Jacques d'Erquy à la plancha,<br><i>Topinambour, mandarine, estragon<br/>Saint-Jacques a la plancha, Jerusalem artichoke, mandarin and tarragon</i>  | 34 |
| Côte de bœuf pour deux personnes<br><i>Sauce Béarnaise<br/>Rib of beef with Bearnaise sauce</i>  | 98 |

*Tous nos plats sont accompagnés de garnitures à partager par l'ensemble des convives :  
pommes grenaille confites au beurre et ail nouveau, poêlée de légumes du potager et mesclun de salade.*

*All our mains are served with side dishes to share for the entire table: mashed potatoes, kitchen garden vegetables, and salad mesclun*

## MENUS

### MENU DÉJEUNER - LUNCH MENU

Servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés - *served for lunch Monday to Friday, except bank holidays*

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef - *Depending on daily Chef's special*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - *Starter - Main course or Main course - Dessert* 32

Entrée - Plat - Dessert - *Starter - Main Course - Dessert* 38

### MENU DÉCOUVERTE - GOURMET MENU

Pour l'ensemble de la table - *for the whole table*

En cinq services, selon le marché - *Five steps, depending on market* 95

Découverte des vins du Château d'Estoublon - *Estoublon wine flight* 20

### MENU ENFANT - KIDS MENU

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

*Gnocchis - Poultry or white fish, mashed potatoes  
Ice cream - Syrup up to 10 years old*

## LES DESSERTS

Mousse au chocolat Grand Cru d'Estoublon - *Chocolate mousse* 12

Chèvre - Fromagerie des Alpilles - *Huile d'Olive d'Estoublon et fleur de sel  
Goat cheese - Estoublon's Olive Oil* 9

### NOS TARTES

Citron vert, meringue, basilic - *Lime, meringue and basil* 9

Tarte Tatin de Reinette, glace vanille - *Tart tatin, vanilla ice cream* 11

Crème brûlée à la vanille, sorbet coing - *Vanilla crème brûlée, quince sorbet* 10

Chocolat Caraïbe 66%, praliné noisette - *Caribbean chocolate 66%, hazelnut praline* 12

Poire pochée au gingembre, caramel au beurre salée - *Poached pear with ginger and salted butter caramel* 12

### GLACES ET SORBETS - ICE CREAM AND SORBETS

|                          |   |                            |   |                            |   |
|--------------------------|---|----------------------------|---|----------------------------|---|
| 1 boule - <i>1 scoop</i> | 3 | 2 boules - <i>2 scoops</i> | 6 | 3 boules - <i>3 scoops</i> | 9 |
|--------------------------|---|----------------------------|---|----------------------------|---|

Les légumes travaillés par notre Chef proviennent des récoltes journalières du potager du Domaine - Our vegetables are harvested every morning in our kitchen garden

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux. - All our products come from our local partners.

Fait maison - Home made ✓ Plat végétarien - Vegetarian option