

# 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.

Tomates  
rose de berne

Pois gourmand  
carouby  
de Maussane

Navet jaune  
boule d'or

Pâtisson, potiron

Tomates  
green zebra

Sucrine,  
rougette

Butternut

Betterave  
crapandine

Tomates  
coeur de boeuf

Basilic rouge  
osmin

Basilic citron,  
basilic thai

Concombre

Batai

Fraises  
gariguettes

Poivron  
Ampuis

Courgette  
ronde de Nice

Haricot  
Neckargold

Laitues,  
roquettes

Poireaux  
bleu de  
solaize

Sucrine,  
romaine

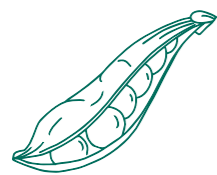
Oignon  
paille  
des vertus

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](mailto:latable@estoublon.com)  
[www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)



## LA CARTE

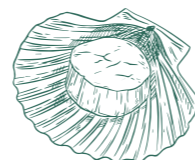
*Carte imaginée par Wim Van Gorp*

### LES ENTRÉES

✓ Soupe du potager du moment parfumée à l'huile d'olive d'Estoublon	14
Brûle-main de moules de Bouchot et palourdes, persil, poivre Sarawak	18
Raviolis de tourteaux, wok de choux frisé aux noisettes et soja	22
Terrine de foie gras des Landes brûlée, marmelade de coing parfumé au safran	29

### LE PRODUIT DU MOMENT *Saint-Jacques d'Erquy*

	entrée	plat
Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes, huile d'amande, poivrons rouges rôtis	19	33
Pôlée de Saint-Jacques aux herbes façon persillade	19	33



### LES PLATS

✓ Assiette de couleurs d'automne parfumée au curry	24
Rognons de veau grillés aux aromates	26
Volaille des Alpilles pochée au vin jaune	28
Agneau de Fontvieille rôti au thym	29
Bouillabaisse d'Estoublon <i>pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle</i>	35

### *Sélection de bœuf Simmental mûré de 20 à 30 jours*

Joue de bœuf braisée	26
Entrecôte 400 grammes	32
Côte de bœuf pour 2 personnes 1,2kg	98

*Tous nos plats sont accompagnés de garnitures à partager par l'ensemble des convives : purée de pommes de terre, 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

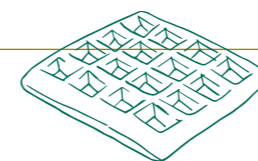
En cinq services, selon le marché 75

Découverte des vins du Château d'Estoublon 20

#### MENU ENFANT

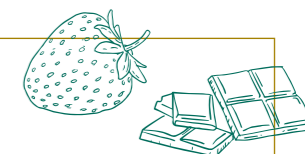
Velouté du potager - Volaille ou Poisson, purée de pommes de terre 15

Boule de glace - Sirop à l'eau *jusqu'à 10 ans*



### LES DESSERTS

*Carte imaginée par Christophe Michalak*



Mousse aux chocolats, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel 10

Coupe tarte citron givrée 12

Riz au lait de Camargue, caramel et fleur d'oranger 12

Gaufre tiède, praliné maison, crème glacée à la noisette 14

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

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.