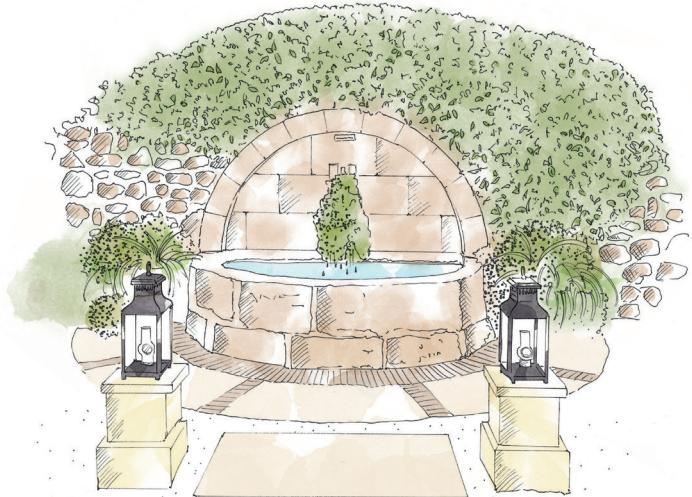


# LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira

## À PARTAGER - TO SHARE

Pizzetta à la truffe noire <i>Black truffle pizzetta</i>	25
Cecina de Léon IGP affinée <i>Matured Cecina de Léon - traditional Spanish beef charcuterie</i>	24
Brûle-mains de coquillages en marinière <i>Sea shells « brûle-mains », in a marinière style</i>	23



## LES ENTRÉES - STARTERS

Encornets au barbecue japonais, oignons doux des Cévennes, pomelo, Sobrasada <i>Japanese barbecued Squids, sweet onions from the Cevennes, pomelo, Sobrasada</i>	24
Pressé de foie gras de canard poêlé, figue de Solliès AOP au vinaigre balsamique d'Estoublon, croustillant de pain muesli <i>Pan-fried duck foie gras presse, fig from Solliès with Estoublon balsamic vinegar, crunchy muesli bread</i>	25
Poireau du potager confit, vinaigrette mimosa à l'huile d'olive d'Estoublon, pickles de graines de moutarde <i>Candied leek from the vegetables garden, Estoublon olive oil mimosa vinaigrette, mustard seeds pickles</i>	25
Comme une moules-frites. velouté de moules de Carteau, échalotes en pickles, pommes paillasson <i>Like a moules-frites. mussels from Carteau veloute, shallots pickles, hash browns</i>	22

## LES PLATS - MAIN COURSES

Filet de bœuf Salers au barbecue, pommes de terre fumées au bois de hêtre, échalotes confites, jus au vin rouge d'Estoublon - Supplément foie gras de canard poêlé 8 euros <i>Barbecued Salers beef tenderloin, beechwood smoked potatoes, shallots confit, Estoublon red wine reduction - Pan-fried duck foie gras supplement 8 euros</i>	42
Ris de veau braisés au jus de viande, carottes du potager d'Estoublon rôties, hollandaise au beurre de homard <i>Braised veal sweetbreads in a meat juice, roasted carrots from the vegetables garden, lobster flavored hollandaise sauce</i>	46
Pavé de bar de l'Atlantique à la vapeur, fenouil confit, gel de cassis à l'huile d'olive d'Estoublon, jus de carcasses <i>Steamed Atlantic seabass, fennel confit, blackcurrant coulis with Estoublon olive oil, cooking juice</i>	38
Filets de rouget-barbet de Méditerranée cuits à la flamme, topinambours rôtis à l'huile d'olive d'Estoublon, encre de seiche, ventrèche de porc noir de Bigorre <i>Flame-cooked Mediterranean red mullet fillets, roasted Jerusalem artichokes with Estoublon olive oil, cuttlefish ink, Bigorre black pork belly</i>	39
Sole meunière ou grillée au barbecue, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive d'Estoublon - pour 2 personnes <i>Sole meunière or grilled sole, mashed potatoes with Estoublon olive oil - for 2 persons</i>	91
Chou-fleur rôti et fumé au foin, crème d'Isigny fumée, caramel d'oignons, pesto de capucines <i>Hay-smoked roasted cauliflower, smoked Isigny cream, caramelized onions, nasturtiums pesto</i>	31
Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle <i>Estoublon bouillabaisse - rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass</i>	41

## LES DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromage de chèvre de Saint-Rémy-de-Provence <i>Selection of goat cheeses from Saint Remy de Provence</i>	15
Comme un cappuccino à la noisette du Piémont. croustillant de Gavottes au cacao, fleur de sel de Camargue <i>Like a hazelnut cappuccino. crunchy Gavottes with cacao, Camargue "fleur de sel"</i>	14
Mousse au chocolat de Grand Cru, Huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue <i>Grand Cru chocolate mousse, Estoublon olive oil and Camargue "fleur de sel"</i>	14
Semifreddo à la noix de coco, biscuit cuillère, sorbet coco-citron vert, gelée à la liqueur de coco <i>Coconut semifreddo, sponge finger, coconut-lime sorbet, coconut liqueur jelly</i>	12
Fraîcheur de citrons provençaux, glace acidulée au yaourt, crèmeux anisé, miel de nos ruches <i>Provençal lemons "fraîcheur", yoghurt ice cream, aniseed cream, honey from our beehives</i>	13

### Glaces et sorbets de notre pâtisserie

*Ice creams and sorbets from our patisserie*

1 boule - 1 scoop 3	2 boules - 2 scoops 6	3 boules - 3 scoops 9
---------------------	-----------------------	-----------------------

## MENUS - MENUS

### MENU DÉJEUNER - LUNCH MENU

Servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés

*Served for lunch Monday to Friday, except bank holidays*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert du jour <i>Starter - Main course or Main course - Dessert of the day</i>	39
---	----

Entrée - Plat - Dessert du jour <i>Starter - Main Course - Dessert of the day</i>	46
--	----

### MENU DÉCOUVERTE - DISCOVERY MENU

Pour l'ensemble de la table

*For the whole table*

En cinq services Five course menu	115
--------------------------------------	-----

Découverte des vins du Château d'Estoublon Estoublon wine pairing	35
--	----

### MENU ENFANT - KIDS MENU

Suprême de volaille <u>ou</u> Poisson du marché, mousse de pommes de terre à l'huile d'olive du domaine et fleur de sel de Camargue, boule de glace, sirop à l'eau - jusqu'à 10 ans <i>Chicken supreme or fish from the catch of the day, potatoes mousse with olive oil and Camargue "fleur de sel", ice cream, syrup - up to 10 years old</i>	25
--	----



Prix net en euro, taxes incluses, chèques non acceptés - *Prices are net, in Euros, taxes and service included, cheques not accepted*

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

Origine des viandes : U.E. - *Meats origin : E.U.* • Carte des allergènes à disposition - *Allergen card available.*

Fait maison - *Home made* Plat végétarien - *Vegetarian option*