




LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira







À PARTAGER - TO SHARE

-  Croque à la truffe, cécina de León et comté affiné, mâche en vinaigrette 24
Truffle croque, Cécina de León and aged Comté cheese, seasoned lamb's lettuce
-   Pizzetta à la truffe noire 25
Black truffle pizzetta
- Brûle-mains de coquillages en marinière 23
Sea shells « brûle-mains », in a marinière style

LES ENTRÉES - STARTERS




-  Artichauts poivrades en barigoule, truffe noire et sabayon au parmesan 24
Baby artichoke « à la barigoule », black truffle, and parmesan cheese sabayon
- Ceviche de Saint-Jacques, vinaigrette au yuzu, croustillant de riz noir 24
Scallop ceviche, yuzu vinaigrette, crispy Camargue black rice, Beruguette olive oil, candied Buddha's hand
-   Velouté de topinambour aux noisettes torréfiées, croustillant de champignons 21
Jerusalem artichoke velouté with roasted hazelnuts, crispy mushrooms
- Œuf de ferme à basse température, émulsion de pommes de terre fumées au caviar d'Aquitaine 28
Low temperature cooked farm egg, smoked potato emulsion, caviar from Aquitaine

LES PLATS - MAIN COURSES

-  Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite aux herbes de Provence, broccolettis grillés au barbecue, vinaigrette truffée et noisettes du Piémont torréfiées • pour deux personnes 105
Lamb from Crau shoulder confit with Provencal herbs, grilled broccolettis, truffle vinaigrette, and roasted Piedmont hazelnuts • for two
-  Saint-Pierre de Méditerranée rôti, céleri rôti au parmesan et jus de coquillage au safran de Maussane 39
Roasted Mediterranean John Dory, roasted celery with parmesan cheese and shellfish jus with saffron from Maussane
-  Filet de veau cuit à la Picholine, panais glacés au jus, crémeux de champignons, jus corsé au vinaigre de sureau 36
Veal fillet cooked with Picholine olive oil, glazed parsnips, mushroom cream with elderberry vinegar reduction
- Cabillaud cuit à la nacre, condiment à la grenobloise, sucrose braisée au poivre de Sichuan, crème de raifort au concombre 34
Pearl-cooked cod, Grenoble-style condiment, grilled baby gem lettuce with Sichuan pepper, cucumber horseradish cream
-  Poitrine de cochon du Mont Ventoux confite à l'estragon, condiment de butternut 33
Pork belly from Ventoux, confit with tarragon, butternut condiment
-   Raviole ouverte de céleri et butternut, émulsion de parmesan vieilli, éclats de noisettes du Piémont 32
Open ravioli of celery and butternut, aged Parmesan cheese emulsion, and crushed Piedmont hazelnuts
- Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle 41
Estoublon bouillabaisse - rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass



LES DESSERTS - DESSERTS

- Assiette de fromages affinés de Marie Quatrehomme (MOF 2000 Fromager), confiture de la Maison Clos de Laure 15
Selection of aged cheese by Marie Quatrehomme (MOF 2000 Fromager), jam from Maison Clos de Laure
-  Mousse au chocolat de Grand Cru, Huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue 16
Grand Cru chocolate mousse, Estoublon olive oil and Camargue "fleur de sel"
-  Millefeuille vanille, crémeux vanille mascarpone, ganache au romarin, glace au praliné noisette amande 14
Vanilla millefeuille, vanilla mascarpone cream, rosemary ganache, hazelnut and almond praline ice cream
- Autour du citron noir d'Iran et des agrumes, huile d'olive et sorbet aux herbes (gelée d'agrumes, gel citron noir, tuile annécienne, crémeux citron vert) 13
Iranian black lemon and citrus, olive oil, and herb sorbet (citrus jelly, black lemon gel, black lemon shortbread, lime cream)
-  Profiteroles façon poire Belle-Hélène, ganache truffée, sorbet à l'alcool de poire, mascarpone au poivre noir et sauce chocolat Caraïbe 66% 13
Profiteroles Belle-Hélène style, truffle-like ganache, pear liqueur sorbet, black pepper mascarpone, and Caraïbe 66% chocolate sauce

Glaces et sorbets de notre pâtisserie
Ice cream 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 39
Starter - Main course or Main course - Dessert of the day

Entrée - Plat - Dessert du jour 46
Starter - Main Course - Dessert of the day

MENU DÉCOUVERTE - DISCOVERY MENU

Pour l'ensemble de la table
For the whole table

En cinq services 115
Five-course menu

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

MENU ENFANT - KIDS MENU

Suprême de volaille ou 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 25
Chicken supreme or the catch of the day, potatoes mousse with olive oil and Camargue "fleur de sel", ice cream, syrup - up to 10 years old

Prix nets en euros, 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*

  @latabledestoublon

