

LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira

À PARTAGER - TO SHARE

Croque Cécina de León et comté affiné, brisures de truffe 24
mâche en vinaigrette
Cécina de León croque, Comté cheese, truffle, 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, sabayon au parmesan 25
Baby artichokes « à la barigoule », and parmesan cheese sabayon

Ceviche de Saint-Jacques, vinaigrette au citron, croustillant de riz 27
noir de Camargue, huile d'olive Béruguette, citron de Menton confit
*Scallop ceviche, lemon vinaigrette, crispy Camargue black rice, Béruguette
olive oil, candied Menton lemon*

 Velouté de petits pois à la menthe, tartare de fraises, 25
crémeux de burrata
Pea and mint velouté, strawberry tartare, creamy burrata

Œuf de ferme cuit à basse température, émulsion de pomme 29
de terre fumée au caviar d'Aquitaine
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 105
barbecue, vinaigrette truffée et noisettes du Piémont torréfiées • *pour deux personnes*
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 coquillages au safran de Maussane 44
Roasted Mediterranean John Dory, roasted celery with parmesan cheese and shellfish jus with saffron from Maussane

Filet de veau cuit à la Picholine, panais glacé au jus, crémeux de champignons, jus corsé au 39
vinaigre de sureau
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, 38
crème de raifort au concombre
Pearl-cooked cod, Grenoble-style condiment, grilled baby gem lettuce with Sichuan pepper, cucumber horseradish cream

Poitrine de cochon du Mont Ventoux confite à la menthe, petit pois de Jérôme Galis du Mont 38
Uchaux, yaourt fumé au foin
Mont Ventoux pork belly confit with mint, Jérôme Galis's peas from Mont Uchaux, hay-smoked yoghurt

 Raviole ouverte de céleri, émulsion de parmesan vieilli, éclats de noisettes du Piémont 35
Open celery ravioli, 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 16
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) 15
Iranian black lemon and citrus, olive oil, and herb sorbet (citrus jelly, black lemon gel, black lemon shortbread, lime cream)

Vacherin ananas, citron vert et coriandre du potager, glace noix de coco 14
Vacherin with pineapple, lime and garden coriander, coconut ice cream

Glaces et sorbets de notre pâtisserie
Ice cream and sorbets from our pâtisserie

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 25
domaine et fleur de sel de Camargue, boule de glace, sirop à l'eau - jusqu'à 10 ans
*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*

f @latabledestoublon

