

La Table d'Estoublon

menu
Saint-Valentin



AMUSE-BOUCHE

Oursin, crème légère de chou-fleur vanillée,
citron caviar de notre potager.

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques,
huile d'olive fumée au bois de hêtre,
fraîcheur de main de Bouddha, velours de topinambour.

PLAT

Filet de Saint-Pierre cuit à la nacre,
autour de la carotte, sauce au gingembre.

PRÉ-DESSERT

Granité au lait vanillé,
gel de lait fermenté, émulsion à l'huile d'olive.

DESSERT

Chocolat Caraïbe 70 %, agrumes grillés,
sorbet orange sanguine, croquant au sarrasin.

MIGNARDISES

Guimauve à la verveine
Olive au chocolat noir
Fraîcheur de gingembre

AMUSE-BOUCHE

*Sea urchin, light vanilla-infused cauliflower cream,
finger lime from our kitchen garden.*

STARTER

*Scallop carpaccio,
beechwood-smoked olive oil,
Buddha's hand citrus freshness, Jerusalem artichoke velouté.*

MAIN COURSE

*John Dory fillet cooked à la nacre,
carrot in all its forms, ginger sauce.*

PRE-DESSERT

*Vanilla milk granita,
fermented milk gel, olive oil emulsion.*

DESSERT

*70% Caribbean chocolate, grilled citrus fruits,
blood orange sorbet, buckwheat crisp.*

MIGNARDISES

*Verbena marshmallow
Dark chocolate olive
Ginger refresh*

AIRELLES

CHÂTEAU D'ESTOUBLON
PROVENCE