


# LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira


## À PARTAGER - TO SHARE

-  Pizzetta à la truffe noire 25  
*Black truffle pizzetta*
- Œuf façon mimosa, effilés de volaille, mayonnaise aux herbes 17  
*Deviled egg with shredded chicken, herb mayonnaise*
- Brûle-mains de coquillages en marinière 23  
*Sea shells « brûle-mains », in a marinière style*

## LES ENTRÉES - STARTERS

- Œuf bio mollet pané aux herbes, crème de cèpes, noisettes du Piémont torréfiées, ventrèche de porc noir de Bigorre 24  
*Organic soft-boiled egg coated with herbs crust, cep cream, toasted Piedmont hazelnuts, black Bigorre pork belly*
- Saint-Jacques de Normandie cuites sur galets et fumées au thym, crémeux de butternut, émulsion au vin jaune 25  
*Scallops from Normandy, cooked on hot stones and smoked with thyme, creamy butternut, « vin jaune » emulsion*
-  Velouté de céleri, marrons, pommes Granny Smith 21  
*Creamy celery soup with chestnuts and Granny Smith apples*
- Tartare de langoustines marinées aux agrumes, citron caviar, 26  
bouillon de langoustines infusé au yuzu et piment d'Espelette  
*Langoustine tartare marinated in citrus, finger lime, langoustine broth infused with yuzu and Espelette pepper*

## LES PLATS - MAIN COURSES

- Lieu jaune de ligne mariné aux agrumes, carottes rôties, oignons confits au jus de viande, 36  
vinaigrette aux coquillages  
*Line-caught pollock marinated in citrus, roasted carrots, onions confit in meat juice, shellfish vinaigrette*
- Agneau de Crau, selle farcie aux champignons, et côte grillée, déclinaison de betteraves du 39  
potager, jus d'agneau  
*Lamb, mushroom-stuffed saddle, and grilled chop, garden beetroot variations, lamb juice*
- Saint-Pierre rôti, tombée d'épinards du potager, gnocchis de butternut à la sauge, suc de 41  
carcasses aux œufs de poisson  
*Roasted John Dory, garden spinach sauté, butternut gnocchi with sage, fish stock reduction with roe*
- Suprême de Pintade Label rouge rôtie à la feuille de tabac, cuisse confite et grillée, panais 36  
rôtis au marc de café, jus de volaille au beurre noisette  
*Guinea fowl supreme roasted with tobacco leaf, confit and grilled leg, coffee-marinated roasted parsnips, brown butter poultry juice*
-  Risotto safrané, salade d'endives, émulsion de chicorée, sarrasin torréfié 34  
*Saffron risotto, endive salad, chicory emulsion, toasted buckwheat*
- Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle 39  
*Estoublon bouillabaisse - rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass*



## LES DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromages affinés, confiture du moment <i>Selection of aged cheeses, seasonal jam</i>	15
Autour de la carotte, croustillant de pécan, cake à la carotte, coriandre, clémentine aux senteurs fumées, sorbet yuzu <i>Carrot medley, pecan crisp, carrot cake, coriander, smoked-scented clementine, yuzu sorbet</i>	15
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>	16
Brioche maison toastée à la cassonade, travail autour de la levure <i>Home-made brioche toasted with brown sugar, a tribute to yeast</i>	14
Fondant à la châtaigne, cerneaux de noix à la vanille, miel d'acacia <i>Chestnut fondant, vanilla walnut kernels, acacia honey</i>	14
Glaces et sorbets de notre pâtisserie <i>Ice creams and sorbets from our patisserie</i>	
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 <i>Five course menu</i>	115
Découverte des vins du Château d'Estoublon <i>Estoublon wine pairing</i>	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 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

