

# ESTOUBLON

FONDÉ EN 1489



## La Table d'Estoublon

### UNE TABLE D'EXCEPTION AUX INSPIRATIONS PROVENÇALES

Le restaurant du Château d'Estoublon, La Table d'Estoublon, célèbre l'Art de Vivre de la Provence avec raffinement et convivialité. Le Chef orchestre une carte inspirée des récoltes du potager et des Grands Vins et Huiles d'Olive du Domaine, proposant ainsi des assiettes fraîches, savoureuses et de saison. Le service, attentionné et discret, accompagne l'expérience avec justesse.

Sous les oliviers, à l'ombre des tonnelles ou du majestueux platane, la terrasse offre un cadre idyllique. À l'intérieur, le restaurant s'installe dans l'ancien chai à barriques du domaine, dans une atmosphère intimiste et chaleureuse.

Ce printemps, la carte met à l'honneur un artichaut poivrade en barigoule, un cabillaud cuit à la nacre ou encore un filet de veau délicatement rôti à l'huile d'olive Picholine. Côté dessert, l'iconique mousse au chocolat à l'huile d'olive d'Estoublon et à la fleur de sel de Camargue côtoie un millefeuille vanille ou encore une création autour du citron noir d'Iran.



## LES VENDREDIS D'ESTOUBLON

TOUS LES VENDREDIS AU DÎNER.

Appéciez une soirée de convivialité autour de plats à partager. Dégustez de délicieuses entrées, des viandes cuites dans notre rôtissoire ou au barbecue, des accompagnements, un plateau de fromage et des desserts savoureux.

75€ par personne.

## BRUNCH SIGNATURE

TOUS LES DIMANCHES AU DÉJEUNER

La Table d'Estoublon vous invite à découvrir son Brunch signature, coloré et généreux avec des produits de saison et locaux. Il est composé de viennoiseries, d'un buffet raffiné offrant une sélection de fruits de mer, de légumes du potager en salade mais également de poissons et de viandes grillées minute au Kamado, ainsi que des assortiments de fromages et desserts exquis. Des jus et friandises sont proposés pour les enfants. Ce moment, pensé pour s'étirer et se savourer, est accompagné d'une coupe de champagne et de la cuvée iconique Roseblood servie à discrétion. Un brunch généreux, où l'art de recevoir s'accorde à la beauté du lieu et à la qualité des produits.

110€ par personne.



# CÉLÉBREZ LE PRINTEMPS

Sous le signe de la générosité, La Table d'Estoublon invite à partager un brunch raffiné pour honorer ces occasions spéciales.

130€ par personne.

20 AVRIL - BRUNCH DE PÂQUES

25 MAI - BRUNCH FÊTE DES MÈRES

15 JUIN - BRUNCH FÊTE DES PÈRES



## LA BOUTIQUE

Poursuivez l'expérience dans la boutique du domaine qui propose les huiles d'olive et les vins d'Estoublon, une sélection remarquable d'épicerie fine ainsi que des objets artisanaux et produits locaux dans le concept store Vanille & Lilas.

## INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Ouvert tous les jours au déjeuner et dîner

-

+33 (0)4 90 54 87 32 [latable@estoublon.com](mailto:latable@estoublon.com)

-

Château d'Estoublon, 13990 Fontvieille

# LES EXPÉRIENCES D'ESTOUBLON

Estoublon ouvre ses portes à travers une collection d'expériences œnotouristiques immersives. Entre dégustations privées, visite au cœur du vignoble et de l'oliveraie, atelier d'initiation à la dégustation, le domaine invite à une exploration de son savoir-faire en Provence.

Chaque expérience peut être personnalisée pour des moments inoubliables : demandes en mariage, dégustations à l'aveugle, accords vins et caviars, dégustation de vieux millésimes...



---

## DÉGUSTATION PRIVÉE - 1<sup>H</sup>00

70€ par personne (max 12 personnes)

Dégustation privée et commentée de 3 vins et 3 huiles de la propriété, servis avec des accords gourmands mets-vins, mets-huiles.

Sous les voûtes d'une salle historique du Château, on y découvre l'essence du savoir-faire d'Estoublon dans un moment de partage et de convivialité.

---

## ATELIER D'INITIATION À LA DÉGUSTATION - 2<sup>H</sup>00

150€ par personne (max 12 personnes)

**Initiation à la dégustation de vin et d'huile d'olive**

Expérience unique d'initiation à la dégustation de vin et d'huile d'olive. Au programme : introduction aux rituels de dégustation, présentation du savoir-faire d'Estoublon, dégustation d'une sélection de vins et d'huiles d'olive avec la roue des saveurs d'Estoublon.

---

## VISITE PRIVÉE - 1<sup>H</sup>30

130€ par personne (max 5 personnes)

Visite privée du vignoble et de l'oliveraie, suivie d'une dégustation de 3 vins et 3 huiles servis avec des accords mets-vins, mets-huiles.

À la découverte du savoir-faire et la richesse des terroirs d'Estoublon. Chaque cuvée s'accompagne d'un accord : olives, charcuterie, fromages, mets salés, chocolat noir... Une expérience gourmande unique.

---

## LE GRAND PIQUE-NIQUE

Sur-mesure

La visite du vignoble, de l'oliveraie et la dégustation des vins et huiles d'olive du domaine se prolongent par un pique-nique confectionné par le Chef de La Table d'Estoublon, à partir des produits frais du potager. Ce moment privilégié offre un accès exclusif aux abords du Château entre vignes et lavandes..

# LE CHÂTEAU D'ESTOUBLON

*Un domaine unique en Provence*

Situé en plein cœur du massif des Alpilles depuis 1489, dans la discrète Provence des Terres à 5 minutes des Baux-de-Provence.

**300** hectares de terres | **120** hectares d'oliviers | **20** hectares de vignes



Château du 18ème siècle, dont les 10 clés sont privatisables pour des évènements ou des séjours de villégiatures de prestige.

Des huiles d'olive d'exception multi-médailles lors de concours et dégustations internationales dont le savoir-faire est également reconnu par le prestigieux Comité Colbert.

Des vins de l'Appellation Baux de Provence, déclinés en rouge, blanc et rosé produits en Agriculture Biologique.

Roseblood, le rosé iconique d'Estoublon : frais, élégant et délicat.

La Table d'Estoublon, le restaurant du Château qui célèbre l'Art de Vivre de la Provence avec raffinement et modernité.



DÉCOUVREZ  
L'EXPÉRIENCE  
ESTOUBLON

CONTACT PRESSE

Mélanie Guyon

melanie@pascalevenot.fr - 06 32 01 56 70