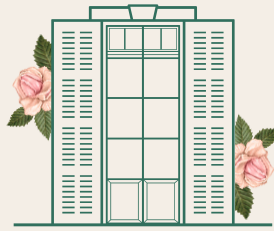


LE JARDIN



D'ESTOUBLON



ESTOUBLON DÉVOILE SON RESTAURANT ÉPHÉMÈRE LE JARDIN D'ESTOUBLON À PARIS

Le Jardin d'Estoublon s'est niché au cœur du quartier de St Germain-des-Prés pour la saison estivale et ouvrira ses portes du 10 juin à fin septembre 2024.

Ce restaurant éphémère célèbre les saveurs de la Provence et l'Art de Vivre d'Estoublon ainsi que son rosé iconique, Roseblood d'Estoublon.

Le Jardin d'Estoublon propose une décoration à la végétation luxuriante et l'ambiance chaleureuse d'une terrasse en Provence.



UNE CARTE À L'ACCENT PROVENÇAL

Le restaurant propose une interprétation moderne et généreuse des plats provençaux et estivaux, et met à l'honneur les produits emblématiques d'Estoublon.

Les convives sont d'abord invités à déguster trois huiles d'olive monovariétales du Domaine, offrant une entrée en matière pleine de saveurs.

Parmi les délices à partager, des croustillants de panisses et une pissaladière figurent au menu. En entrée, un gaspacho jaune, surmonté d'une boule de glace à l'huile d'olive de la maison Pedone, ou un carpaccio de bar agrémenté d'une gelée au Roseblood sont à découvrir. Pour poursuivre, les convives pourront se délecter par exemple d'un filet de bar rôti accompagné de légumes grillés à l'huile d'olive Bérugnette, ou d'un suprême de poulet aux olives Picholines.

En dessert, l'incontournable mousse au chocolat à l'huile d'olive d'Estoublon occupe une place de choix. La nage de melon et de framboises à L'Excessive, le nouveau effervescent sans alcool de la maison, est d'une grande fraîcheur. Les plus curieux pourront se laisser tenter par un sorbet au Roseblood.



LA CARTE DES VINS

Retrouvez sur la carte des vins l'emblématique Roseblood rosé 2023, renommé pour son élégance, sa fraîcheur et ses notes florales qui s'expriment à travers un délicat équilibre des cépages typiques de la Provence : Grenache, Cinsault, Syrah rehaussés d'une note de Rolle. Roseblood blanc 2023 tout aussi frais et élégant surprendra par sa vivacité.

Les nouvelles cuvées 1489, vins de gastronomie en rosé et en blanc, se distingueront par leur minéralité et richesse en bouche et seront aux côtés des vins rouge, blanc, et rosé du Château d'Estoublon. En exclusivité, Estoublon dévoilera son effervescent sans alcool, L'Excessive, dont le nom est inspiré par les paroles d'une chanson de Carla Bruni – Lancement prévu en fin d'année 2024. Sur la carte des cocktails, on retrouve La Vie en Roseblood, des mocktails élaborés avec L'Excessive, et d'autres créations originales.

A l'intérieur du restaurant se trouve un espace boutique offrant une sélection des produits du Domaine pour poursuivre cette immersion ou partager cette découverte.





UN AIR D'ESTOUBLON

Niché au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence, le Château d'Estoublon est un lieu hors du temps. Baigné par la lumière provençale, il est entouré d'oliviers, de vignes, de jardins enchanteurs et d'une roseraie qui orne le parvis du château datant du XVIII^e siècle.

Le Jardin d'Estoublon propose de découvrir le savoir-faire d'Estoublon à travers la dégustation de ses huiles d'olive multi-médaillees, ses vins d'exception et son rosé emblématique, Roseblood d'Estoublon.

Une invitation à savourer chaque instant comme une véritable escapade au cœur de la Provence secrète d'Estoublon.

INFORMATIONS

Ouverture du 10 juin au 30 septembre 2024

131 boulevard Saint -Germain, Paris

Horaires : Tous les jours / 12:00 – 00:00

Réservations : 01 43 73 73 44

www.lejardindestoublon.com

