



THE
MOORINGS
HOTEL AND RESTAURANT

**Soirée Provençale with Château d'Estoublon & Roseblood
in association with Majestic Wines**

£95.00

Welcome Drink La Vie en Rose

Apéro

- « Le homard de Jersey au beurre maître d'hôtel et pâte feuilletée » Lobster escargots
- « Champignons rôtis à l'ail et aux herbes » Roast mushrooms with garlic and fine herbs
- « Pissaladière » Puff pastry tart with anchovies and caramelised onions

Roseblood d'Estoublon, Coteaux Varois en Provence, 2024

Entrée

- « Filet de Daurade, girolles sautées, salicorne, crème de citronnelle et de safran »
Pan fried gilt head bream, sautéed girolles, Roseblood Blanc sabayon, samphire, lemongrass & saffron cream

or

- « Pointes de salsifis pochées, morilles sautées, sabayon de Roseblood Blanc, noix de pécan grillées »
Poached salsify, sautéed morels, Roseblood Blanc Sabayon, grilled pecan shards

Roseblood Blanc 2023 d'Estoublon, Coteaux d'Aix-en-Provence

Plat Principal

- « Duo d'agneau de Jersey - Côtelette et crosques d'agneau au senteurs Provençale, artichauts à la barigoule, jus aux fines herbes, perles de Balsamic d'Estoublon et olives »

Duo of lamb – Best end and shoulder of lamb croquette, artichokes barigoule, Provençale herb sauce, balsamic d'Estoublon pearls

or

- « Rotie de céleri-rave, beurre noisette, cèpes sautés, Roseblood beurre rouge, copeaux de truffe noire, huile de Truffe d'Estoublon »

Roast celeriac, pan fried cèpes in nut brown butter, Rosebloody beurre rouge, black truffle shavings, Estoublon truffle oil

Rouge Château d'Estoublon

Fromage

- « Tomme à l'Ancienne, salade de Mâche »

Rouge Château d'Estoublon

Dessert

- « Figue rôtie d'automne farcie de praliné aux noix, crèmeux au chocolat, gelée de Roseblood »
Roasted autumn fig stuffed with walnut praline, chocolate cremeux, Roseblood jelly

Château d'Estoublon '1489 by Roseblood' 2022, Côtes de Provence