

# LA TABLE DU PIGONNET

**Thierry & Benjamin**  
et leurs équipes vous accueillent



## Le cocktail du jour

### Vins au verre

15 cl

AOC Côte de Provence « Saint Victoire » « Agriculture Biologique » :

Château Grand Boise, « Cuvée du château » Rosé 7

Château Grand Boise, « Cuvée du château » Blanc et Rouge 9

AOC Médoc

Réserve Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild 2012 Rouge 9

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Viognier, Domaine du Chêne « Famille Rouviere » Blanc 10

AOC Sancerre « les Blanchaux » 2014 Blanc 12

AOC Fixin « Clos Marion » 2014

« Domaine Fougeray de Beauclair » Rouge 16

### Vins de desserts

12 cl

AOC Jurançon « Les Amours de la Reine » 2012 8

Muscat de Beaume de Venise, Carte Or 2011 8

### Eaux de dégustation

Cryo Plate ou Pétillante (75 cl) 6

Cryo Plate ou Pétillante (50 cl) 5

### Eaux minérales

Evian, Badoit, Chateldon, Ferrarelle (75 cl) 6

Evian, Badoit (33 cl) 4

San Pellegrino (100 cl) 6

San Pellegrino (50 cl) 4

Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris

## A la carte

### Entrées

Carpaccio de Maigre de Ligne Blinis de Brousse de Brebis au combawa	19
Poêlée de Cèpes aux Figues Œuf Parfait Bio, émulsion aux Cèpes	19
Terrine de Foie Gras de Canard Marmelade de Rhubarbe et Fraise de Pays	19
Salade de Homard à l'Huile de Verveine Tempura de Pince, Vinaigrette Passion	32

### Poissons

Filet de Loup Poêlé Tartare d'avocat condimenté, Vinaigrette de Melon	27
Rouget Farci aux Olives Pulpe de Tomate au Basilic et Pointes d'Asperges	34
Médailon de Lotte poché, Bouillon de Coquillages au Safran Bio Quelques Légumes	36

### Suggestion du Chef

Risotto	
* Aux Langoustines	33
* Aux Légumes Verts, émulsion Basilic	25



Tous nos plats sont « faits maison » à partir de produits bruts.

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent alors être indisponibles ou modifiés.  
Notre bœuf est d'origine Allemande.  
Tarifs nets en euro et service compris.

## A la carte

### Viandes

Carré d'agneau des Alpes au Thym Fleurs de Courgettes Farcies aux Légumes du Sud	32
Ris de Veau, Jus à la Moutarde à l'Ancienne Panisse aux Girolles	40
Pigeon rôti Confit d'Echalote aux Abats, Mousseline de Petits Pois, Jus aux Condiments	42
Filet de Bœuf Poêlé Jus de Viande, écrasée de Pomme de Terre Ratte à la Truffe d'été	33

### Assiette de Fromages affinés 14

### Desserts

Le Café Gourmand (Tarte au Citron, Opéra, Macaron)	10
Mélange de Fruits de Saison Sorbet du Moment	12
Choux à la Fraise, crémeux basilic Sorbet Fraise Mara des Bois	12
Le Mille-Feuille du Pignonnet Crème Mousseline à la Vanille Bourbon, Chantilly fève de Tonka	14
Soufflé au Cassis de Bourgogne Crème Glacée à la Pistache	15
Ganache Douce à la Cardamome Sorbet Saugé et son Emulsion	16

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

## Menu Déjeuner

Menu servi du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés

35

Carpaccio de Bœuf  
Tartine de Mozzarella au basilic

Ou

Gaspacho de Légumes d'été  
Fleurs de Courgette en Tempura

Ou

Poivrons Marinés aux Anchois  
Fraicheur de Yaourt et Sablé Parmesan

~

Aiguillettes d'Espadon Snaké  
Galette de Quinoa, Sauce Vierge

Ou

Foie de Veau Poêlé et Pêches Caramélisées  
Ecrasée de Pomme de Terre Ratte

Ou

Presa de Porc Ibérique  
Courgette Farcie de son Caviar au Romarin

~

Les Pâtisseries de Kevin

Tarte aux fraises, crème vanille et Cointreau

Ou

Religieuse Caramel Beurre Salé

Ou

Royal Pignonnet, Croustillant Praliné, Mousse chocolat et crème Vanille

Ou

L'Exotique, Mousse aux fruits de la Passion, Chutney Ananas, Gelée Mangue

Ou

Le PKM, Verrine brunoise de Pomme à la Menthe, Guimauve au Kiwi



## Le Menu Gourmet

65

Poêlée de Cèpes aux Figues  
Œuf Parfait Bio, émulsion aux cèpes

~

Médailon de Lotte poché  
Bouillon de Coquillages au Safran Bio  
Quelques Légumes

~

Filet de Bœuf Poêlé  
Jus de Viande  
Écrasée de Pomme de Terre Ratte à la Truffe d'été

~

Pré dessert

~

Soufflé au Cassis de Bourgogne  
Crème Glacée à la Pistache

## Menu végétarien

35

Gaspacho de Légumes d'été  
Fleurs de Courgette en Tempura  
Ou  
Poivrons Marinés, Fraîcheur de Yaourt et Sablé Parmesan

~

Galette de Quinoa, Quelques légumes d'été  
Ou  
Linguines au Pistou et Tomates Confites

~

Ganache Douce à la Cardamome, Sorbet Sauge et son Emulsion  
Ou  
Soufflé au Cassis de Bourgogne  
Glace Pistache