

# LA TABLE DU PIGONNET

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



**Nos Vins de Provence :**

## IGP Bouches-du-Rhône

- Minna 2011, Rouge 9
- Minna 2015, Blanc 9

## AOC Côtes de Provence « Agriculture Biologique »

- Château Barbeyrolles, « Pétales de Rose » 2017, Rosé 7

**Vins Blanc :**

## AOC Pernand-Vergelesses « Agriculture Biologique »

- Clos du Moulin aux Moines « les Combottes » 2015, Blanc 15

## AOC Anjou « Agriculture Biologique »

- Domaine Patrick Baudouin, « la Fresnaye » 2016 Blanc 12

## AOC Alsace « Riesling »

- Domaine Weinbach, « Cuvée Colette » 2017 Blanc 15

**Vins Rouge :**

## AOC Saint Joseph

- Les Vins de Vienne, « l'Arzelle » 2016 Rouge 13

## AOC Pauillac

- Baron Nathaniel, 2015 Rouge 13

## AOC Auxey-duresses « Agriculture Biologique »

- Clos du Moulin aux Moines « vieilles vignes » Monopole 2015 Rouge 15

**Vins de desserts**12 cl

## AOC Muscat de Beaume de Venise

- Château Juvenal 2016 8

## AOC Sauternes-Barsac

- Château Coutet « Premier Grand Cru Classé » 2006 18

## OR Série

- Château Revelette 2015 12

**Eaux de dégustation**

Cryo Plate ou Pétillante (75 cl) 6

Cryo Plate ou Pétillante (50 cl) 5

**Eaux minérales**

Evian, Badoit, Ferrarelle (75 cl) 7

Evian, Badoit (33 cl) 4

San Pellegrino (100 cl) 7

San Pellegrino (50 cl) 5

# A la carte

## Entrées

Carpaccio de noix de st jacques brulée Huile fumée et Champignons Sauvages	21
Terrine de Foie Gras de Canard Pain d'épices aux fruits	21
Consommé de Queue de Bœuf Escalope de Foie Gras poêlée	21
Galette de Sarazin Caviar de Sibérie et son œuf Mimosa	25

## Poissons

Médailon de lotte au lard Florentin Fumet de champignons et légumes de Saison	29
Noix de Saint Jacques Poireaux et coings confits, jus de barde aux Noisettes du Piémont	32
Filet de Loup Gnocchis aux algues wakamé, tomate et fenouil confits	35

## Suggestion du Chef

Risotto	
* Au safran, Coquillages et Chorizo Belota	29
* A la truffe Mélanosporum	35



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.*

# À la carte

## Viandes

Filet de cerf sauvage 34  
Cromesquis de Châtaigne, Mousseline de Panais

Filet de Bœuf 37  
Tartine d'Os à Moelle, écrasée de Pommes de Terre

Pigeonneau Roti 42  
Beignets de Salsifis, Pommes Vitelotte

Ris de Veau, Pancetta Crispy 42  
Pommes rissolées et trompettes des morts

## Planche de Fromages affinés

Ou 17  
Brillât Savarin Truffé

## Desserts

Le Café Gourmand 10  
Tarte aux fruits, Macaron et Sorbet

Le Digestif Gourmand 15  
Au choix :  
- Calvados 8 ans/ Rhum Ferroni 18 mois/ Tequila Patron XO café/  
Eau de vie de Fruit

Mousse chocolat noir ultra légère, Café et Noix 15

Mont blanc poire cassis 13

Parfait gingembre 14  
Sorbet Mangue Mandarine

Souffle grand Marnier 16  
Sorbet Pamplemousse kaffir

### **Nos Fournisseurs locaux :**

Viandes : Provence Viande, Rue Pasteur 13090 Aix en Provence  
Poissons : Poissonnerie Le Vivier à Bouc Bel Air, Yves Berenguer  
Fromages : Fromagerie Lemarié à Aix en Provence, Benoit Lemarié  
Œufs : Les Œufs Bio de Céline à Cornillon Confoux (13250), Céline Avignon  
Légumes : Gaby Prim à La Roque d'Anthéron, Benoit Cerrai  
Cafés et Thés : La Maison du Bon Café à Chateaurenard  
Erika Rey Miel : Oleiculteur Apiculteur au Puy Ste Réparate

# Le Menu Du Marché

*Menu servi du Dimanche Soir au Vendredi midi, Hors jours fériés*

37

Soupe aux Oignons des Cévennes,  
Rôtie de banon

Où

Boudin blanc Maison, pomme au four  
Chips de pain d'épices

Où

Tataki de Thon  
Chutney de Kiwi

~

Merlu aux Baies de la Passion, Minestrone de légumes secs  
Pistou de Coriandre

Ou

Civet de sanglier Sauvage,  
Polenta crémeuse, Lardons et Châtaigne

Ou

Suprême de Chapon  
Légumes façon Blanquette

~

Les Pâtisseries de Kevin :

Nos Buches

Le mont blanc  
Noisette yuzu  
Poire et Crème au sirop d'érable  
Royal Pignonnet  
Exotique glacé

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

20

Entrée, Plat, Dessert

## Le Menu Gourmet

68

Consommé de Queue de Bœuf  
Escalope de Foie Gras poêlée

~

Noix de Saint Jacques, Poireaux et Coing confits,  
Jus de barde, Noisettes du Piémont

~

Filet de Cerf Sauvage  
Cromesquis de Châtaigne, Mousseline de Panais

~

Brillât Savarin Truffé

~

Soufflé Grand Marnier,  
Sorbet Pamplemousse Kaffir

## Le Menu végétarien

37

Soupe aux Oignons des Cévennes,  
Rôtie de banon  
Ou  
Galette de Sarazin au Topinambour,  
Œuf mimosa

~

Minestrone de Légumes secs,  
Pistou de coriandre  
Ou  
Linguine aux Champignons Sauvages

~

Notre Buche

Royal Pignonnet  
Ou  
Exotique Glacé