

LA TABLE DU PIGONNET

Thierry & Benjamin
et leurs équipes vous accueillent



Nos Vins de Provence :

AOC Coteaux d'Aix en Provence

- Domaine Fredavelle 2016, « Inspiration » Rouge 9
- Domaine Fredavelle 2017, « Inspiration » Blanc 9

AOC Côtes de Provence « Agriculture Biologique »

- Domaine de la Courtade 2017, Rosé 7

Vins Blanc :

AOC Alsace, « Gewurstraminer »

- Domaine Trimbach, « Reserve » 2013 12

AOC Saint-Romain

- Domaine Thierry et Pascale Matrot, 2016 13

AOC Saumur

- Domaine la Source de Ruault, « Coulée d'Aunis » 2015 12

Vins Rouge :

AOC Saint Joseph

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

AOC Pauillac

- Baron Nathaniel, 2015 13

AOC Monthélie

- Domaine Thierry et Pascale Matrot, 2013 15

Vins de desserts12 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

Bœuf Fumé au Foin Asperges et condiment d'œuf Bio	19
Tataki de Thon, Sésame glacé Crumble d'Algues	19
Terrine de Foie Gras de Canard Sablé aux Fruits Rouges	21
Langoustines poêlées, Quinoa soufflé Rougail de Mangue	22

Poissons

Turbot Poêlé Courgette Fleur, Jus d'Arête	28
Filet de Bar Crème d'Artichaut, Jus de Barigoule	29
Belle Gambas Civet de Carapace, Gnocchis à la Romaine	42

Suggestion du Chef

* Risotto aux Légumes de Printemps	23
* Risotto aux Gambas, émulsion Carapaces	28



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

Selle d'Agneau en Deux Cuissons 30
Aubergines Grillées, Jus au Romarin

Filet de Bœuf 37
Ecrasée de Pommes de Terre Rattes aux Tomates & Basilic

Pigeonneau rôti 42
Oignons Confits au Lard Florentin, Petits Pois

Ris de Veau 45
Asperges et Morilles

Brousse du Rove AOP, Echalote et Ciboulette 12

Planche de Fromages affinés 17

Desserts

Parfait Glacé aux Fraises et Olives, Glace au Thym 13

Brousse du Rove AOP, Jus d'Oseille, Sorbet Pomme Verte 13

Crème légère Chocolat, Marmelade Griotte 15

Soufflé au Citron et son Sorbet 15

Le Café Gourmand 10
Tarte aux fruits, Macaron et Sorbet

Le Digestif Gourmand
Tarte aux fruits, Macaron et Sorbet 15

Au choix :

- Calvados 8 ans/ Rhum Ferroni 18 mois/ Tequila Patron XO café/ Eau de vie de Fruit

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 Chateaufort

Erika Rey Miel : Oleiculteur Apiculteur au Puy Ste Réparate

Le Menu Déjeuner

Menu servi du Lundi au Vendredi Midi, Hors jours fériés

37

Velouté Froid de Moules au Curry
Marinière de Légumes

Ou

Salade de Légumes Verts aux Echalotes
Lardons Frits et Farce de Foies de Volaille

Ou

Rouget Barbet à l'Huile d'Olive
Boulgour, Tomates Concassées

~

Truite de l'Ardèche
Crème d'Artichaut, Jus de Barigoule

Ou

Suprême de Pintade Contisé au Chèvre & Estragon
Légumes Printaniers

Ou

Persillade d'Encornets
Risotto à l'Encre de Seiche

~

Les Pâtisseries de Kevin :

Charlotte Framboise

Ou

Tarte Vanille, Caramel Banane

Ou

Cheese Cake Passion

Ou

Entremet Café Pignon, Caramel Lacté

Ou

Le Royal Pignonnet

Ou

Dessert au choix à la Carte (supplément 8 €)

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

20

Entrée, Plat, Dessert

Le Menu Gourmet

68

Terrine de Foie Gras
Sablé aux Fruits Rouges

~

Turbot Poêlé
Courgette Fleur, Jus d'Arête

~

Filet de Bœuf
Ecrasée de Pommes de Terre Rattes aux Tomates & Basilic

~

Brousse du Rove AOP, Echalote et Ciboulette

~

Soufflé au Citron et son Sorbet

Le Menu Végétarien

37

Tartare de Tomates
Burratina, Gaspacho de Légumes Vert
Ou
Crème d'Artichaut
Œuf Bio Parfait, Vinaigrette Barigoule

~

Fleurs de Courgette, Farcies et Tempura,
Concassée de Tomates
Ou
Gnocchis à la Romaine, Légumes de Printemps

~

Cheese Cake Passion
Ou
Royal Pignonnet