

LA TABLE DU PIGONNET

Thierry & Benjamin
et leurs équipes vous accueillent



Nos Vins de Provence :

AOC Coteaux d'Aix en Provence « Agriculture Biologique »

- | | |
|--------------------------------------|---|
| - Les Beates, 2017 Blanc | 9 |
| - Les Beates, 2016 Rouge | 9 |
| - Les Beates, « Béatines » 2018 Rosé | 7 |

Vins Blanc :

AOC Bourgogne

- | | |
|---|----|
| - Domaine Perroud « Reserve 3 pièces » 2015 | 13 |
|---|----|

AOC Sancerre

- | | |
|---|----|
| - Domaine Henri Bourgeois, « La Bourgeoise » 2014 | 13 |
|---|----|

Vins Rouge :

AOC Châteauneuf-du-Pape

- | | |
|--------------------|----|
| - Télégramme, 2016 | 15 |
|--------------------|----|

AOC Saint-Emilion Grand Cru

- | | |
|---------------------------|----|
| - Délice du Prieuré, 2016 | 13 |
|---------------------------|----|

AOC Sancerre

- | | |
|--|----|
| - Domaine Henri Bourgeois, « Les Bonnes Bouches » 2015 | 13 |
|--|----|

Vins de desserts

12 cl

AOC Muscat de Beaume de Venise

- | | |
|--|---|
| - Domaine des Enchanteur, « Ambre Céleste » 2014 | 8 |
|--|---|

AOC Sauternes-Barsac

- | | |
|--|----|
| - Château Coutet « Premier Grand Cru Classé » 2006 | 18 |
|--|----|

Tokaji Aszu

- | | |
|-----------------------------|----|
| - Disznoko 5 Puttonyos 2002 | 18 |
|-----------------------------|----|

Eaux de dégustation

Cryo Plate ou Pétillante (75 cl)

6

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

| | |
|--|----|
| Œuf Parfait Bio Poêlée de Girolles aux Fruits de Saison | 19 |
| Tartare de Thon, Légumes au Poivre de Séchuan Emulsion de Burrata | 19 |
| Terrine de Foie Gras de Canard Poire Pochée au Vin Rouge | 21 |
| Soupe de Poissons de Roche Espuma de Rouille & Acras de Couteaux | 20 |

Poissons

| | |
|---|----|
| Lieu Jaune Marinière de Coquillages, Paysanne de Légumes | 26 |
| Filet de Loup Concassée de Tomates, Poireaux Grillés | 27 |
| Médaille de Lotte Carotte au Gingembre, Emulsion Coco | 30 |

Suggestion du Chef

| | |
|--|----|
| * Risotto aux Trompettes de la Mort | 26 |
| * 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

Fricassée de Ris d'Agneau 29
Pommes Cocottes & Trompettes de la Mort

Filet de Bœuf (160grs) 37
Mousseline de Cèpes

Pigeonneau aux Noisettes 42
Figues & Patate Douce

Brie au Basilic, Chutney de figues 12

Planche de Fromages affinés 17

Desserts

Profiteroles 13
Praliné et Chocolat

Figues Rôties au Miel de Lavande 14
Glace au Lait d'Amande

Baba au Rhum 15
Chocolat Blanc Vanille, Rhum Flambé

Soufflé Pistache, Sorbet Mûre 16

Le Café Gourmand 10
Tarte aux fruits, Macaron et Sorbet

Le Digestif Gourmand 15
Tarte aux fruits, Macaron et Sorbet

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

39

Gaufre au Chèvre & Figs
Jambon Cru
Ou
Royale de Foie Gras
Betterave Rôtie, Croûtons de Brioche
Ou
Tataki d'Espadon
Vierge de Légumes, Coco Gingembre

~

Foie de Veau
Ecrasée de Pommes de Terre, Sirop de Raisin
Ou
Filet de Maigre
Crème de Choux Fleur, Pommes Pailles
Ou
Epaule d'Agneau Ibérique
Gratin de Blettes

~

Les Pâtisseries de Kevin :

Gâteau Pistache, Fraise des Bois
Ou
Paris - Brest
Ou
Tarte au Citron Meringuée
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

70

Tartare de Thon
Légumes au Poivre de Séchuan, Espuma de Burrata

~

Médailon de Lotte
Carotte au Gingembre, Emulsion Coco

~

Filet de Boeuf
Mousseline aux Cèpes

~

Brie au Basilic, Chutney Figues

~

Soufflé Pistache
Sorbet Mûre

Le Menu Végétarien

39

Gaufre au Chèvre & Figues
Ou
Velouté Froid de Betterave & Pastèque
Blanc Manger aux Amandes

~

Gratin de Blettes au Parmesan
Crispy de Graines de Courge
Ou
Risotto aux Trompettes de la Mort

~

Tarte au Citron Meringuée
Ou
Royal Pigeonnet