

LA TABLE

du Pigeonnet



Notre Chef Thierry Balligand,
notre Directeur de la Restauration Benjamin Bource
ainsi que leurs équipes sont heureux de vous accueillir

LES VINS AU VERRE

NOS VINS DE PROVENCE	15 CL
IGP Bouches-du-Rhône « Agriculture Biologique » Domaine Minna, 2014 Rouge	10
IGP Alpilles Domaine Fontchêne « Aupiho » 2018 Blanc	10
AOC Coteaux d'Aix en Provence « Agriculture Biologique » Château Vignelaure, 2018 Rosé	7
VINS BLANC	
AOC Crozes Hermitage « Agriculture Biologique » Yann Chave, 2018	13
AOC Marsannay Blanc « Agriculture Biologique » Domaine Michel Magnien « Plantelle », 2016	14
AOC Alsace « Riesling » Domaine Weinbach, « Colette » 2017	14
VINS ROUGE	
AOC Crozes Hermitage « Agriculture Biologique » Domaine Combier, « Cap Nord » 2016	13
AOC Pèssac Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2016	15
AOC Marsannay « Agriculture Biologique » Domaine Michel Magnien « Mogottes » Monopole, 2016	14
VINS DE DESSERTS	12 CL
AOC Muscat de Beaume de Venise « Agriculture Biologique » Domaine des Enchanteur, « Ambre Céleste » 2014	10
AOC Sauternes-Barsac Château Coutet « Premier Grand Cru Classé » 2006	18
EAUX DE DÉGUSTATION	
Cryo Plate ou Pétillante (75 cl)	7
EAUX MINÉRALES	
Evian, Badoit, Ferrarelle (75 cl)	7
Evian, Badoit (33 cl)	4
San Pellegrino, Chateldon (75 cl)	8
San Pellegrino (50 cl)	5

A LA CARTE

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

ENTRÉES

Salade de Caille	
Cuisses en Tempura, Graines de Légumes germés, Vinaigrette Perlée	19
Œuf Bio	19
Condiments d'Asperges, Vieux Vinaigre Balsamique, Copeaux de Poutargue	
Terrine de Foie Gras de Canard	21
Oignons confits, Tuile au Grué de Cacao	
Carpaccio de Langoustines Coco-Gingembre	21

POISSONS

Filet de Maigre, Crumble de Noisettes	29
Artichauts Poivrade, Jus de Barigoule	
Filet de Turbot	32
Asperges Vertes, émulsion à l'Huile d'Olive	
Daurade Sébaste	35
Soupe de Poisson de Roche, écrasé de Pommes de Terre, Rouille	

RISOTTO ET PATES

Risotto d'Asperges Vertes	26
Linguine aux Gambas	28

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

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

VIANDES

Ris de Veau Gnocchis de Pommes de terre et Légumes	42
Filet de Bœuf (160grs) Pieds de Dunes, Tartine d'Os à Moelle	37
Carré d'Agneau de l'Aveyron Crêpinette de Blettes, Crème d'ail	33

LES FROMAGES

<u>Notre Planche de Fromages affinés</u> Langres, Charolais, Tomme du viso, Bleu du Queras, Ossau-Iraty	17
--	----

DESSERTS

Carotte Crème d'Orange et Fève de Tonka	14
Citron, Meringue craquante Mousseux Estragon et Kiwi	14
Soufflé au Grand Marnier, Glace aux Pignons	16
Dessert pour l'Amateur de Chocolat	16
Le Café Gourmand Tarte Mont Blanc, Macaron Orange Chocolat blanc, Glace	10
Le Digestif Gourmand Tarte Mont Blanc, Macaron Orange Chocolat Blanc, Glace Au choix : Calvados 8 ans, Rhum Ferroni 18 mois, Tequila Patron XO Café	15

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 – 39€

Menu servi du Dimanche Soir au Vendredi Midi, Hors jours fériés

SABLÉ GINGEMBRE

Premiers Légumes de Printemps (Betteraves, Radis, Asperges, Artichauds, Carottes)

Ou

CHÈVRE CHAUD EN ESPUMA

Ventrèche de Bigorre, Vinaigrette de Miel Bio

Ou

FILETS DE MAQUEREAUX LAQUÉS

Cacahuètes et Sauce Vierge

~

PÊCHE DU JOUR

Fenouil au Parmesan, Pesto d'Aneth

Ou

PIECE DE BŒUF (RUMSTEAK) DE L'AUBRAC

Pommes Darphins, Sauce Béarnaise

Ou

ÉCHINE DE PORC DU PAYS BASQUE

Panisses d'Olives Pitcholines et Oignons Caramélisés

~

LE ROYAL PIGONNET

LE PUIT D'AMOUR

ECLAIR CHOCOLAT BLOND, NOISETTE CITRON

MOKA LÉGER

Dessert au choix à la Carte (supplément 8 €)

Ou

Planche de fromages Affinés (supplément 8 €)

MENU ENFANT – 24€

(jusqu'à 12 ans)

Entrée, Plat, Dessert

LE MENU GOURMET - 70€

Accords Mets et Vins 12 cl - 42 €

ŒUF PARFAIT BIO

Condiments d'Asperges au Vinaigre de Vieux Balsamique

AOC Crozes Hermitage « Agriculture Biologique » Yann Chave, 2018 Blanc

~

FILET DE MAIGRE

Artichauts Barigoule

AOC Marsannay Blanc « Agriculture Biologique », Michel Magnien « Plantelle », 2016

~

NOISETTE D'AGNEAU DE L'AVEYRON

Crépinette de Blettes, Crème d'Ail

IGP Bouches-du-Rhône « Agriculture Biologique » Domaine Minna, 2014 Rouge

FIADONE AU CITRON

~

SOUFFLE AU GRAND MARNIER

Glace aux Pignons

AOC Muscat de Beaume de Venise Blanc : Domaine des Enchanteur, « Ambre Céleste » 2014

LE MENU VÉGÉTARIEN - 39€

SABLÉ GINGEMBRE

Premiers Légumes de Printemps

Ou

CHÈVRE CHAUD EN ESPUMA

Mesclun, Vinaigrette au Miel

~

PANISSES D'OLIVES PITCHOLINES

Oignons Caramélisés et quelques Légumes

Ou

RISOTTO D'ASPERGES VERTES

~

ROYAL PIGONNET

Ou

CAROTTE ORANGE À LA FÈVE DE TONKA