

LA TABLE DU PIGONNET

Thierry & Benjamin
et leurs équipes vous accueillent



Nos Vins de Provence :

AOC Bandol « Agriculture Biologique »	
- Domaine Lafran-Veyrolles 2015, Rouge	9
- Domaine Lafran-Veyrolles 2017, Blanc	9
AOC Coteaux d'Aix en Provence	
- Maison Saint Aix, « Aix Rosé » 2017	7

Vins Blanc :

AOC Pernand-Vergelesses « Agriculture Biologique »	
- Clos du Moulin aux Moines « les Combottes » 2016, Blanc	15
AOC Saumur	
- Domaine la Source de Ruault, « Coulée d'Aunis » 2015 Blanc	12
AOC Alsace « Riesling »	
- Domaine Weinbach, « Cuvée Colette » 2017 Blanc	15

Vins Rouge :

AOC Côte-Rôtie	
- Gilles Barge, « Cuvée du Plessy » 2015, Rouge	17
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 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

À 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
Anguille Fumée Espuma de Pommes de terre au Caviar de Sibérie	25

Poissons

Turbot Poêlé Tartine de Corail d'Oursins, Légumes d'hiver	29
Noix de Saint Jacques Flammekueche Truffée aux Lardons	32
Filet de Loup Parmentier de Pommes de Terre Rattes aux Huitres, Jus Iodé	35

Suggestion du Chef

Risotto	
* Aux Gambas, émulsion Carapaces	28
* 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.

A la carte

Viandes

Mignon de Porc de l'Ardèche 29
Cubique de Pommes de Terre aux Noisettes et Châtaignes

Filet de Bœuf 37
Tartine d'Os à Moelle, Mousseline de Cèleri

Young roast Pigeon 42
Beignets de Salsifis, Pommes Vitelotte

Ris de Veau 42
Persillade de Cerfeuil tubéreux, Spaghetti de Patate Douce

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

Cheese Cake au Ciron 14

Poire Belle Hélène 15

Carotte Orange Safrané 13

Soufflé Noisette et Truffe Mélanosporum 17

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

Velouté de Topinambour
Châtaignes et Copeaux de Foie Gras
Où
Salade de Quinoa aux Légumes Racines
Huile de Combawa
Où
Œuf Bio Croustillant
Poireaux vinaigrette

~

Aigo Boulido
Pêche du Jour, Pommes de Terre écrasée à l'huile du Château Virant
Ou
Tête de Veau Panée
Mousseline de Cèleri et Sauce Gribiche
Ou
Filet de Canette
Tatin de Navet Caramélisé à l'Orange

Les Pâtisseries de Kevin :

Baba au Rhum
Ou
Saint Honoré Rose Litchi
Ou
Royal Pignonnet
Ou
Cygne Citronnelle Mascarpone
Ou
Opéra
Ou
Dessert au choix à la Carte (supplément 8 €)

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

20

Entrée, Plat, Dessert

Le Menu Gourmet

68

Carpaccio de noix de st jacques brulée
Huile fumée et Champignons Sauvages

~

Turbot Poêlé
Tartine de Corail d'Oursins, Légumes d'hiver

~

Mignon de Porc de l'Ardèche
Cubique de Pommes de Terre aux Noisettes et Châtaignes

~

Brillât Savarin Truffé

~

Soufflé Noisette et Truffe Mélanosporum

Le Menu végétarien

37

Salade de Quinoa aux Légumes Racines
Huile de Combawa
Ou
Œuf Bio Croustillant
Poireaux vinaigrette

~

Raviole Ouverte de Légumes Safranés
Emulsion à l'Orange
Ou
Flammekueche de Légumes aux Pleurotes

~

Royal Pignonnet
Ou
Baba au Rhum