

LA TABLE

du Pignonnet

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



- MENU D'AUTOMNE (hors boisson)
(Entrée, Plat et Dessert) 52€

- MENU DES GOURMETS (hors boisson)
(Entrée, Poisson, Viande et Dessert) 71€

NOS FOURNISSEURS LOCAUX :

Viandes : Provence Viande, Rue Pasteur Aix en Provence
Poissons : Poissonnerie RM marée, Marseille
Fromages : Fromage fermier et brousse du Rove, Laurence Chaulhier. Meyreuil
Œufs : Les Œufs Bio de Céline à Cornillon Confoux Céline Avignon
Légumes : Gaby Prim à La Roque d'Anthéron, Benoit Cerrai
Cafés et Thés : La Maison du Bon Café à Chateaurenard
Charcuterie : Distriparma , Luynes

Carte non-contractuelle

Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés.

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de Canard, confit d'Oignons	20 €
Tartare de Thon à l'Huile de Combawa et Grenade	19 €
Œuf bio parfait, mousseline de Topinambour truffé	20 €

LES PLATS

Pêche du jour, Légumes d'automne au Beurre de fèves de Tonka	29 €
Noix de Saint-Jacques, Coings et Châtaignes, jus de Barde	30 €
Suprême de Pintade aux Champignons, gnocchis de Pommes de terre	29 €
Filet de Bœuf à l'Os à Moelle, écrasé de Pommes de terre	30 €
Risotto de Courge Butternut et Champignons	26 €

LES DESSERTS

Tarte aux Pommes, glace Vanille, Caramel Pécan	14 €
Soufflé à la Poire, sorbet Gingembre	15 €
Entremet Coco, crémeux exotique	14 €
Royal Pignonnet (entremet au Chocolat Noir), glace Vanille de Papouasie	12 €



Cuisine confectionnée à partir de produits bruts
Nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients allergènes.
Bien que nous agissions en cuisine pour minimiser le risque et séparer les ingrédients, une contamination croisée peut néanmoins advenir.
Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance médicalement reconnue, nous vous remercions de nous le préciser afin que nous puissions vous servir au mieux de nos possibilités.
Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage, Les viandes sont d'origines française.
Les plats proposés sont soumis aux arrivages du marché, et peuvent être indisponibles ou modifiés.
Tous nos tarifs s'étendent taxes et service compris, exprimés en euros.