

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 DE SAISON (hors boisson)
(Entrée, Plat et Dessert) 52€

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

* « Les incontournables du Pignonnet » supplément au Menu : 15€

Suite aux nouvelles mesures annoncées par le gouvernement
notre bar et notre restaurant devront fermer leurs portes à 00h30
Merci pour votre compréhension

NOS FOURNISSEURS LOCAUX :

Viandes : Provence Viande, Rue Pasteur Aix en Provence
Poissons : Poissonnerie RM marée, Marseille
Fromages : Fromage fermier et brousse du Rove, Laurence Chaullier. 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 Certains plats peuvent changer selon les arrivages.

LES ENTRÉES

Raviole de Cèpes, émulsion Noisettes du Piémont	20 €
Tartare de Thon à l'Huile de Combawa et Grenade	19 €
Bœuf fumé au foin, Truffe d'été, Fromage blanc condimenté	20 €

LES PLATS

Lieu Jaune en espuma de Choux-Fleur, ragoût de Coquillages	30 €
Médailillon de Lotte, Cannellonis d'Aubergines à la Ricotta	30 €
Filet de Canette de Challans contisé au Thé Earl Grey, Tatin de Figs	30 €
Paleron de Bœuf Façon Rossini, Betterave cuite au Sel, Gnocchis de Pommes de Terre	29 €
Risotto aux Artichauts, émulsion Barigoule	26 €

LES INCONTOURNABLES DU PIGONNET *

Pigeon rôti, Poire pochée au Vin épicé, Trompettes des Morts	45 €
--	------

LES DESSERTS

Tarte aux Pommes, glace Vanille, Caramel Pécan	14 €
Soufflé Calisson, sorbet Melon	15 €
Sablé Cacao, crème glacée Cacao, espuma de Maïs	13 €
Royal Pigonnet, 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 viandes sont d'origines Française.

Les poissons et crustacés sont sauvages et d'élevage.

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

Tous nos tarifs s'étendent taxes et service compris, exprimés en euros.