

LA TABLE

du Pignonnet

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



A LA CARTE

(1 ou 2 plats)

ou

MENU 56€
(Entrée, Plat et Fromage ou Dessert)

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

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
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 joue de Bœuf, sauce Gribiche	19 €
Salade de Poulpe aux Agrumes, Poireau au pistou de Mélisse	20 €
Pissaladière d'Oignons confits et Légumes grillés	19 €
Foie gras de Canard, Coing rôti	21 €

LES PLATS

Loup de Méditerranée, mousseline de Choux-Fleur aux Fruits du mendiant	28 €
Suprême de Pintade au jus de Coquillages, frites de Panisse	29 €
Onglet de Bœuf poêlé, baguettine d'os à moelle, Patate Douce	29 €
Risotto de Courge Butternut aux Trompettes des Morts (<i>Végétarien</i>)	26 €

LES INCONTOURNABLES DU PIGONNET *

Pêche du jour, soupe de Poissons de roche, Rouille	40 €
Ris de Veau poêlés, gnocchi et condiments de Tomates	45 €

LE FROMAGE & LES DESSERTS

Sélection de Fromages affinés	14 €
Douceur Café – Noisette, gaufrette croustillante	13 €
Soufflé Pomme, sorbet Poire	14 €
Royal Pigonnet (entremet au Chocolat Noir), glace Vanille	12 €
Calisson glacé, coulis d'Abricot à l'Amande amère	14 €



*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.*