

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

Gambas frits aux cheveux d'ange, Lentilles corail et vinaigrette Soja	19 €
Velouté de Courge aux Châtaignes, espuma truffé	20 €
Tourte de Sanglier, jus d'Airelles	19 €
Foie gras de Canard, Coing confit	21 €

LES PLATS

Pêche du jour, fondu de Poireaux, crème de Crustacés	29 €
Cuisse de Canard braisée, écrasé de Vitelottes, duxelle de Pleurotes	28 €
Onglet de Bœuf poêlé, baguettine d'os à moelle, Patate Douce	29 €
Risotto de Fruits secs et Baies de Goji (<i>Végétarien</i>)	26 €

LES INCONTOURNABLES DU PIGONNET *

Coquilles Saint-Jacques saisies, Courge et Trompettes, jus de barde	40 €
Ris de Veau poêlés, Panais et Pommes Dauphines au Thym Citron	45 €

LE FROMAGE & LES DESSERTS

Sélection de Fromages affinés	14 €
Croustillant d'Ananas, espuma Coco	13 €
Soufflé Grand Marnier, glace Café	14 €
Royal Pignonnet (entremet au Chocolat Noir), crème glacée 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.*