LA TABLE DU PIGONNET

Thierry & Benjamin

et leurs équipes vous accueillent

Vins au verre

15 cl

Nos Vins de Provence :

AOC Luberon (La Tour-d'Aigues) Agriculture Biologique

- Château La Dorgonne, Rosé 2016 — 7
- Château La Dorgonne, Blanc 2016 — 9
- Château La Dorgonne, Rouge 2015 — 9

AOC Pauillac
- Baron Nathaniel 2013 Rouge — 13

AOC Mâcon Village
- La Sœur Cadette 2016 Blanc — 10

AOC Pouilly Fumé
- Domaine Jonathan Didier Pabiot Blanc 2016 Agriculture Biologique — 12

AOC Beaune 1er cru
- Domaine du Château Meursault 2013 Rouge — 17

Vins de desserts

12 cl

AOC Jurancon
- Les Amours de la Reine — 9

Muscat de Beaume de Venise
- Domaine Juvenal — 9

AOC Sauternes
- Réserve Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild — 15

Eaux de dégustation

Cryo Plate ou Pétillante (75 cl) — 7

Eaux minérales

Evian, Badoit, Chateldon, Ferrarelle (75 cl) — 7

Evian, Badoit (33 cl) — 4

San Pellegrino (100 cl) — 7

San Pellegrino (50 cl) — 5

Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris

A la carte

Entrées

Œuf Bio Parfait 20
Poêlée de Cèpes aux Pêches

Tartare de Thon au Sésame Wasabi 20
Gaspacho de Tomate Verte, Crispy de légumes germés

Duo de Foie Gras de Canard 21
Tartare de Fruits d'été

Grosse Gambas 42
Fraicheur de Tomates, Sorbet Bloody Mary

Poissons

Filet de Loup 27
Mousseline d'Artichaut, Jus de sa barigoule

Aiguillette de St Pierre 31
Soupe de Poisson de Roche, écrasée de Pomme de Terre

Médaillon de Lotte Poêlé 31
Feuillantine de Cèpes, Espuma de Piquillos

Suggestion du Chef

Risotto

* Aux Girolles, Jus de Viande 23

* De belles Gambas, Emulsion Carapaces 26

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

Selle d'agneau en Croute de Mozzarelle 29
Courgettes et Fleur

Filet de Bœuf façon Rossini 36
Légumes de Printemps, Jus corsé

Ris de Veau Poêlé aux Girolles 42
Pomme Pont Neuf à l'huile de Truffe

Pigeon rôti au Lard de Colonnata 42
Royale de Petits Pois à la Française
Ses Cuisses en Beignets

Assiette de Fromages affinés 14

Desserts

Le Café Gourmand 10
(Tarte aux fruits, Macaron Chocolat Bio 65%, Choux Poire Cardamone)

Mélange de Fruits de Saison 12
Sorbet du Moment

Parfait Glacé Chocolat 14
Sorbet Mure, déclinaison de Fruits Rouges et son Pesto

Nougat Glacé 13
Coulis de Fruits Rouges

Soufflé à la Liqueur de Mirabelle 16
Glace à la Confiture de lait

Pralin à la Truffe d'été 14
Glace Noisette
Pour un accord Parfait,
Nous vous suggérons un verre de Vin Cuit du Château Grand Boise (6cl) 6

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

20

Entrée, Plat, Dessert

Menu Déjeuner

Menu servi du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés

37

Duo de Fleurs de Courgette farcies et en tempura
Gaspacho de Légumes

Ou

Tataki de Thon
Salade Niçoise

Ou

Caponata Froide d'Aubergines
Salami Félino et Copeaux de Parmesan

~

Filet de Merlu Breton
Coco de Paimpol, Tomate et Basilic

Ou

Ventrèche de Porcelet confite au Miel et Gingembre
Tian de légumes

Ou

Piccata de Veau au Pâtisson
Cœur Fondant de Mozzarelle et Pancetta

~

Les Pâtisseries de Kevin :

Royal Pigonnet
Ou
Opéra
Ou
Cervelle des Canuts
Fromage Blanc Fermier de Benoit Lemarié en Persillade
Ou
Entremet « Calisson »
Abricot rôti au four, Crémeux Safran
Ou
Baba au Rhum arrangé
Chantilly à la Vanille de Tahiti

Le Menu Gourmet

68

Terrine de Foie Gras de Canard
Tartare de Fruits d'été

~

Lotte Poêlée
Feuillantine de Cèpes, Espuma Piquillos

~

Selle d'Agneau en Croute de Mozzarelle
Courgettes et Fleur

~

Pré dessert

~

Soufflé à la Liqueur de Mirabelle
Glace à la Confiture de lait

Menu végétarien

37

Duo de Fleurs de Courgette farcies et en tempura
Gaspacho de Légumes

Ou

Caponata Froide d'Aubergines
Tofu et Copeaux de Parmesan

~

Linguine aux légumes d'été

Ou

Coco de Paimpol, tomate et Basilic
Feuillantine de cèpes et Piquillos

~

Mélange de Fruits de Saison
Sorbet du Moment

Ou

Nougat Glacé
Coulis de Fruits Rouges