

# vígna

restaurant méditerranéen



---

Bienvenue à Vigna restaurant,  
une table d'été chaleureuse au cœur des 50 hectares  
de vignes de l'un des plus anciens domaines viticoles de  
Provence, le Château La Martinette. Cette ancienne  
bâtisse datant de 1620 est un véritable théâtre à ciel  
ouvert sur les paysages provençaux, entre  
gourmandises salées et savoureux vins du domaine.

Découvrez dans vos assiettes une carte créative et  
locavore, où les produits de la région occupent une  
place centrale, une cuisine de saison où s'exprime le  
terroir avec authenticité.

Vivez une expérience sensorielle et olfactive sublimée  
par les différents cépages de La Martinette, au rythme  
du chant des cigales.

---

**BON APPÉTIT !**

*La liste des allergènes est disponible sur demande.*

# Starters | Entrées

Asperges vertes rôties 17€

lait ribot caillé, parmesan et noisette du Piémont

*Roasted green asparagus, curdled buttermilk, parmesan and Piedmont hazelnuts*

Tataki de thon 19€

*Tuna tataki*

Gaspacho 12€

tomates, condiment tomates-verveine-échalotes et tuiles croustillantes.

*Tomato Gazpacho, tomato-vervain-shallot condiment and crisp tuile*

Tartare de Boeuf 18€

olives noires, jus d'origan, purée de cresson et pignons

*Beef tartare with black olives, oregano jus, watercress purée and pine nuts*

I'm Caviar - origine Grèce - Caspian Masters  
Osciètre

assorti de blinis, échalotes, oeuf dur et crème montée aux herbes.

*Caviar - origin Greece - with blinis, shallots, egg and herbal cream*

30 Gr. 50€

50 Gr. 80€

100 Gr. 150€

# Plats | Main course

## Poulpe rôti

caviar d'aubergine, crème d'ail et vinaigrette de betterave

*Roasted octopus, eggplant caviar, garlic cream and beetroot vinaigrette*

27€

## Rouget entier

piperade, billes de concombres et son jus relevé, pickles de jeune betterave

*Whole red mullet, piperade, cucumber pearls, pickled baby beets and a spicy jus*

32€

## Filet de volaille

chou kale, risotto d'orge perlé et jus de viande

*Poultry fillet, kale, pearl barley risotto and meat jus*

26€

## Pavé de veau

échalote confite, pommes de terre crémeuses au thym et salade d'herbes.

*Veal steak, confit shallot, creamy thyme potatoes and herb salad*

36€

## Risotto de légumes de saison

*Seasonal vegetable risotto*

19€

# À partager | To share

## Poisson entier

légumes saisonniers et vinaigrette de chou kale

*Whole fish, seasonal vegetables and kale vinaigrette*

11€

les 100g.

## Côte de Boeuf

légumes saisonniers et purée

*Prime rib, seasonal vegetables and mashed potatoes*

11€

les 100g.

# Fromages ● Cheese & desserts | & Desserts

Assiette de fromage de la fromagerie  
de Lorgues 12€

*Cheese plate from Fromagerie de Lorgues*

Mousse au chocolat vegan  
et son praliné 11€

*Vegan chocolate mousse and praline*

Tarte à l'abricot et aux amandes 12€

*Apricot and almond tart*

Fraise, basilic et sa chantilly 14€

*Strawberries, basil and whipped cream*

Sorbets et glaces 10€

demandez nos parfums

*Sorbet and ice cream - ask our flavors.*



chateaulamartinette.com



Opéré par

**SPECTЯ**

