



# vigna

restaurant méditerranéen



---

Bienvenue à Vigna restaurant,  
une table d'été chaleureuse au coeur 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

Soupe froide de Concombre 17€

lait de coco, émietté de crabe à l'aneth et curry

*Chilled cucumber and coconut milk soup, crab flakes with dill and curry*

Chipérons en Persillades 16€

coulis d'herbes fraîches

*Baby squid with parsley and fresh herb coulis*

Vitello Tonnato 19€

*Vitello Tonnato*

Salade fraîcheur 14€

melon, pastèque et fêta

*Refreshing salad with melon, watermelon and feta*

I'm Caviar - origine Grèce - Caspian Masters  
Oscietra

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 et aubergine à la parmigiana, émulsion d'ail

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

29€

## Filet de maigre

broccolini, sauce curcuma et coques

*Meagre fillet, broccolini, turmeric sauce and cockles*

30€

## Filet de Canette rôti

mini carottes glacées au miel de Provence et sarriette

*Roasted duck breast, glazed baby carrots with Provence honey and savory*

29€

## Pavé de veau

échalotes confites, 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.

● Cheese &  
desserts |

# Fromages & Desserts

Assiette de fromage de la fromagerie  
de Lorgues

*Cheese plate from Fromagerie de Lorgues*

12€

Tarte aux fraises au basilic

*Strauberry and basil tart*

14€

Pavlova rhubarbe et pêche

*Rhubarb and peach pavlova*

14€

Brownie à l'huile d'olive

et sa glace vanille

*Olive oil brounie with vanilla ice cream*

12€

Sorbets et glaces

demandez nos parfums

*Sorbet and ice cream - ask our flavors.*

10€



[chateaulamartinette.com](http://chateaulamartinette.com)



Opéré par

**СПЕКТЯ**

