

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

Soupe froide de Concombre 17€

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

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

Chiperons 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
Osciètre**

assorti de blinis, échalotes, œuf 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.

Fromages ● Cheese & desserts | & Desserts

Assiette de fromage de la fromagerie
de Lorgues 12€

Cheese plate from Fromagerie de Lorgues

Tarte aux fraises au basilic 14€
Strawberry and basil tart

Pavlova rhubarbe et pêche 14€
Rhubarb and peach pavlova

Brownie à l'huile d'olive
et sa glace vanille 12€
Olive oil brownie with vanilla ice cream

Sorbets et glaces 10€
demandez nos parfums
Sorbet and ice cream - ask our flavors.



chateaulamartinette.com



Opéré par

SPECTЯ

