



vigna

restaurant méditerranéen



Bienvenue à Vigna,
une table d'été chaleureuse au coeur des 400
hectares de l'un des plus beau et plus anciens
domaines viticoles de Provence, le Château La
Martinette.

Cette ancienne propriété 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 notre région occupent une
place centrale, une cuisine de saison où s'exprime notre
terroir avec authenticité.

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

BELLE DÉGUSTATION

La liste des allergènes est disponible sur demande.

• Entrées | Starters

Crèmeux de Petit Pois 14€
Condiments basilic - Jaune d'oeuf confit
Green Pea velouté - basil condiments - Yellow yolk confit

Asperges Vertes 16€
Burratina & Vinaigrette fumée
Green Asparagus - Burratina & Smoked Vinaigrette

Crevettes Nacrées 14€
Légumes croquants - Vinaigrette anisée
Seared Prawns - Crunchy Vegetables with Aniseed Vinaigrette

Tataki de Boeuf 18€
Pesto de céleri - Croûtons
Beef Tataki - Celery Pesto - Croutons

Caviar osciètre "Malossol"
Blinis & Yaourt aux herbes

"Malossol" Osetra Caviar Blinis & Herb Yogurt

30 Gr.	60€
50 Gr.	90€
100 Gr.	160€

Plats

| Main course

Pêche du jour

Courgette en différentes textures - Beurre blanc à la rhubarbe
Catch of the Day - Zucchini prepared in different textures – Rhubarb Beurre Blanc sauce

29€

Poulpe snacké

Légumes de saison - Mayonnaise Ajo blanco
Grilled Octopus - Seasonal Vegetables Mayonnaise & Ajo Blanco

32€

Suprême de Volaille fermière

Gnocchis dorés à l'estragon
Free-Range Chicken Breast - Gnocchi & Tarragon Sauce

28€

Panisse

Crème d'artichaut, olive noire et marjolaine
Chickpea Panisse - Artichoke Cream, Black Olive & Marjoram

24€

À partager

| To share

Pièce du boucher Limousine

Purée de pommes de terre onctueuse, mesclun et jus corsé
Chef's selected cut meat - Creamy Mashed Potatoes, Mesclun Salad & Meat Jus

11€
les 100gr.

Cheese &
desserts |

Fromages & Desserts

Sélection de Fromages

La Fromagerie de Lorgues

Selection of cheeses from the Lorgues cheese dairy

12€

Le Chocolat

Poivre de Timut - Huile d'olive du domaine

Chocolate - Timut Pepper - Estate Olive Oil

14€

Baba Fraise et Vin blanc

Crème à la fleur d'oranger - Fruits frais

Strawberry & White Wine Baba - Orange Blossom Cream - Fruits

12€

Tarte au Citron et sa Meringue

Zestes de citrons confits & pointe de cardamome

Lemon Meringue Tart - Candied Lemon Zest & Hint of Cardamom

12€

vigna

restaurant méditerranéen