



vigna

restaurant méditerranéen



Bienvenue à Vigna,
une table d'été chaleureuse au cœur des 400
hectares de l'un des plus beaux 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

Le Crémeux de Courgettes 15€

Fromage de chèvre - Basilic

Creamy Zucchini Soup - Goat Cheese & Basil

Le Concombre 16€

Burratina - Vinaigre pistache & fleurs de sureau

Cucumber - Burratina - Pistachio & Elderflower 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

Le Magret de Canard

Déclinaison de Carottes - Miel - Cumin & Coriandre
Duck Breast - Carrot Variations with Honey - Cumin & Coriander

28€

Suprême de Volaille fermière

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

28€

Pêche du jour

Brocolis en Purée en Semoule & Croquants - Beurre blanc à la Pêche
Catch of the Day - Broccoli in different Ways - Peach Beurre Blanc sauce

29€

Poulpe snacké

Légumes de saison - Anchoïade fumée
Grilled Octopus - Seasonal Vegetables - Smoked Anchovy Dip

32€

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

12€

La Fromagerie de Lorgues

Selection of cheeses from the Lorgues cheese dairy

Le Chocolat

14€

Poivre de Timut - Huile d'olive du domaine

Chocolate - Timut Pepper - Estate Olive Oil

Baba Fraise et Vin blanc

12€

Crème à la fleur d'oranger - Fruits frais

Strawberry & White Wine Baba - Orange Blossom Cream - Fruits

Tarte au Citron et sa Meringue

12€

Zestes de citrons confits & pointe de cardamome

Lemon Meringue Tart - Candied Lemon Zest & Hint of Cardamom

vigna

restaurant méditerranéen