



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

Salade de Pastèque 14€

Fromage de chèvre - Huile de feuilles de Figuier

Watermelon salad - Goat cheese - Figs leaf oil

Crevettes Nacrées 15€

Tomates en déclinaison - Cardamome

Seared Prawns - Selection of tomatoes - Cardamom

Le Concombre 16€

Burratina - Vinaigre pistache & fleurs de sureau

Cucumber - Burratina - Pistachio & Elderflower Vinaigrette

Tataki de Boeuf 18€

Poivron rouge - Harissa & Pesto basilic

Beef Tataki - Red pepper - Harissa & Basil pesto

Caviar "I AM CAVIAR" Malossol Esturgeon

Diamond (Oscietra)

Caviar frais au sel de Camargue

Blinis & Yaourt aux herbes

Fresh Malossol caviar Diamond sturgeon (Oscietra)

Camargue Salt only Blinis and herbs yogurt

30 Gr. 60€

50 Gr. 90€

100 Gr. 160€

Plats

| Main course



Le Magret de Canard

Déclinaison de Carottes - Miel - Cumin & Coriandre

28€

Duck Breast - Carrot Variations with Honey - Cumin & Coriander

Suprême de Volaille

Gnocchis dorés à l'Estragon

28€

Chicken Breast - Gnocchi & Tarragon Sauce

Pêche du jour

Brocolis en Purée en Semoule & Croquants - Beurre blanc à la Pêche

29€

Catch of the Day - Broccoli in different Ways - Peach Beurre Blanc sauce

Poulpe snacké

Courgettes crues & cuites - Sésame - Houmous de Pois chiches

32€

Grilled Octopus -raw & cooked zucchini - Sesame - Chickpea hummus

Panisse



Crème d'artichaut - Olive noire et marjolaine

24€

Chickpea Panisse - Artichoke Cream - Black Olive & Marjoram

À partager

| To share



Pièce du boucher Limousine

Purée de Pommes de terre onctueuse - Mesclun et Jus corsé

11€

les 100gr.

Chef's selected cut meat - Creamy Mashed Potatoes - Mesclun Salad & Meat Jus



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 Melon et Vin blanc

12€

Mousseline à l'amande

Melon & White Wine Baba -Almond Cream

Tarte au Citron et sa Meringue

12€

Sorbet framboise - Estragon

Lemon Meringue Tart - Raspberry sorbet - Tarragon

vigna

restaurant méditerranéen