



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

La Betterave 14€

Fromage de chèvre - Raisin

Beetroot - Goat cheese - Grape

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

Panais en purée et rôti - Fève de Tonka

Duck Breast - Parsnip roasted and mash - Tonka bean

28€

Suprême de Volaille

Gnocchis dorés à l'Estragon

Chicken Breast - Gnocchi & Tarragon Sauce

28€

Pêche du jour

Céleri en déclinaison - Beurre blanc à l'hibiscus

Catch of the Day - Celery in different Ways - Hibiscus Beurre Blanc sauce

29€

Poulpe snacké

Courgettes crues & cuites - Sésame - Houmous de Pois chiches

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

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 & Vin blanc

12€

Mousseline à la Vanille - Crème de marron

White Wine Baba - Vanilla Cream & Chestnut cream

Tarte au Citron et sa Meringue

12€

Sorbet framboise - Estragon

Lemon Meringue Tart - Raspberry sorbet - Tarragon

vigna

restaurant méditerranéen