



vigna

restaurant méditerranéen



Bienvenue à Vigna restaurant,
une table d'été chaleureuse au coeur 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

Gaspacho 12 €

pequillos farci au chèvre frais et miel
Gaspacho, pequillos stuffed with fresh goat's cheese and honey

Melon de Provence 16 €

billes infusées à la verveine et coulis anisé
Provençal Melon, verbena-infused and aniseed coulis

Pan bagnat façon vitello tonnato 17 €

Pan bagnat vitello tonnato-style

Thon rouge 18 €

lait de concombre perlé au basilic
Red tuna with basil cucumber milk

P'm Caviar - origine Grèce - Caspian Masters Oscietra

assorti de blinis, oeuf dur et crème fraîche
Origin Greece - served with blinis, hard-boiled egg, and fresh cream

30 Gr.	50 €
50 Gr.	80 €
100 Gr.	150 €

Plats | Main course ●

Risotto de légumes de saison 19 €
Seasonal vegetable risotto

Agneau confit au thym 24 €
Petit épeautre provençal et feta
Lamb confit with thyme, Provençal spelt and feta cheese

Poulpe grillé polenta crémeuse 26 €
tomates confites et sauce chimichurri
Grilled octopus, creamy polenta, tomato confit, chimichurri sauce

Pièce de cochon rôti 27 €
sauce vierge perlée, aubergine à la parmesane
Roast pork, pearl sauce, aubergine parmesan

Rouget barbet entier snacké 28 €
jus méditerranéenne, pomme de terre au cerfeuil
Snacked rouget barbet, Mediterranean sauce, chervil potatoes

À partager | To share ●

Côte de bœuf 11 €
sauce féroce et chimichurri
Prime rib with fierce sauce and chimichurri
les 100gr.

Pêche du jour 11 €
sauce féroce et chimichurri
Catch of the day, fierce sauce and chimichurri
les 100gr.

Fromages & Desserts

● Cheese & desserts

Suggestion : un dessert pensé comme un cocktail

Suggestion : a dessert thought like a cocktail

Cherry affogato martini 12 €
Vodka infusée à la vanille, café, cerise, glace vanille
Vodka infused with vanilla, coffee, cherry, vanilla ice cream

Glaces 10 €
Sélection du moment
Ice creams & sorbets: Selection of the moment

Mille-feuille abricot et pistache 11 €
Mille-feuille apricot and pistachio

Assiette de fromage : 11 €
sélection du moment
Cheese platter, selection of the moment

Tarte chocolat praliné 12 €
et glace tonka
Chocolate praline tart, tonka ice cream

Autour du Miel Varois 13 €
Crème miel et fromage blanc, biscuit fleur de sel, crème et gel citron
Honey and cottage cream, biscuit, cream and lemon

Salade de fraise à la menthe poivrée, 14 €
sorbet fraise et crème légère
Strauberry salad with peppermint, strauberry sorbet and light cream



chateaulamartinette.com



Opéré par

SPECTRA

