

LA TABLE DU VENTOUX

Asperges vertes et blanches de région, sabayon fumé Local green & white asparagus, smoked sabayon	20€
Pâté croute de volaille & foie gras, pickles de moutarde Poultry & foie gras pâté croute, mustard seeds pickles	18€
Carpaccio de crevettes de Méditerranée, tartare d'herbes Mediterranean prawns carpaccio, herbs tartare	30€
Courgettes grillées, mousse chèvre & menthe fraîche Grilled zucchini, goat cheese mousse & fresh mint	16€
Haricots verts de Mazan, crème de moules de Carteau fumée Mazan green beans, smoked Carteau mussels cream	16€
Poulpe rôti a la flamme, mayonnaise épicées Flame-roasted octopus, spicy mayonnaise	26€
Tataki de thon de méditerranée, sésame torréfié Mediterranean tuna tataki, toasted sesame	24€
Gnocchis de pomme de terre, parmesan, huile d'olive, citron Potato gnocchi, parmesan, olive oil, lemon	16€
Panisses de Provence, harissa maison Provencal Panisses, house made harissa	12€
« Kefta » d'Agneau de Sisteron, condiments aux herbes Sisteron lamb "kefta", herbs condiments	25€
Côte de cochon fermière au romarin Farm-raised pork chop with rosemary	35€
Banon sur feuille, miel de Bédoin, huile d'olive Banon cheese on a chestnut leaf, Bédoin honey, olive oil	12€
Crumble aux fruits de saison, graines de chia Seasonal fruit crumble, chia seeds	14€
Millefeuille pommes caramélisées & vanille Caramelized apples & vanilla millefeuille	15€
Soufflé thym & citron, glace huile d'olive Jivara chocolate finger, peanuts, fleur de sel	15€
Glaces et sorbets maison Homemade ice cream and sorbets	12€

