

LA TABLE DU VENTOUX

Carottes fanes glacées au raisin Muscat, noix de Grenoble torréfiées <i>Muscat grape glazed carrots, toasted Grenoble walnuts</i>	13€
Poulpe de roche grillé, chipotle provençale <i>Grilled rock octopus, Provençal chipotle</i>	24€
Carpaccio de daurade de Méditerranée mariné à la mûre <i>Blackberry flavoured Mediterranean sea bream carpaccio</i>	18€
Soupe de potimarron de Mazan, lard paysan, crème montée au citron <i>Mazan pumpkin soup, country-style bacon, lemon crème fraîche</i>	16€
Poireaux grillés, vierge d'huîtres de Camargue <i>Grilled leek, Camargue oyster vinaigrette</i>	18€
Risotto de petit épeautre de Sault au safran, noisettes concassées <i>Sault spelled saffron risotto, chopped hazelnuts</i>	20€
Mi-cuit de thon rouge du Grau du Roi, sésame <i>Seared Grau-du-Roi red tuna, sesame</i>	24€
Fallafel aux lentilles de Sault, sauce hollandaise à la menthe <i>Sault lentil falafel, Hollandaise mint sauce</i>	20€
Panisses de Provence, yaourt aux herbes <i>Provençal panisses, herb yogurt</i>	14€
Épaule d'agneau confite à partager, sa garniture de saison et son jus <i>Lamb shoulder confit to share, its seasonal garnish and gravy</i>	42€
Volaille de la ferme du Rouret, condiment aux oignons et à la bière d'ici <i>Rouret farm poultry, onion and regional beer condiments</i>	24€
Banon sur feuille, miel de Bédoin, huile d'olive de Caromb <i>Banon cheese on leaf, Bédoin honey, Caromb olive oil</i>	12€
Entremet chocolat, chantilly à l'amande amère, anis <i>Chocolate Entremet, bitter almond whipped cream, anise</i>	16€
Poire pochée à la réglisse, sablé breton <i>Liquorice poached pear, Breton shortbread</i>	14€
Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin sylvestre et au miel <i>Elixir Ventoux soufflé, scotch pine - honey ice cream</i>	15€
Tarte tatin de pommes, sorbet gingembre <i>Apple tart tatin, ginger sorbet</i>	14€



Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France