

LA TABLE DU VENTOUX

Soupe à l'oignon, pain grillé, fromage gratiné <i>Onion soup, toasted French bread, gratinated cheese</i>	12€
Kefta d'agneau, chipotle verte <i>Lamb kefta, green chipotle</i>	23€
Tataki de thon, mayonnaise au sésame <i>Tuna tataki, sesame mayonnaise</i>	20€
Espadon en escabèche de fruits de la passion <i>Swordfish in passion fruit escabèche</i>	15€
Panisse, yaourt aux herbes <i>Panisse, herb yoghurt</i>	12€
Perle en risotto, potimarron et truffes <i>Pearl pasta like a risotto, pumpkin, truffle</i>	20€
Panais confits au miel, clémentine, châtaigne d'Ardèche <i>Parsnips confit with honey, clementine, Ardèche chestnut</i>	13€
Saucisse de porc comme un boudin blanc, jus de moutarde <i>Pork sausage white pudding style, mustard gravy</i>	20€
Fromages affinés par Manon <i>Manon's selection of refined cheeses</i>	15€
Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin sylvestre <i>Elixir Ventoux soufflé, scotch pine ice-cream</i>	14€
Tarte tatin aux pommes <i>Apple tatin tart</i>	12€
Entremet au chocolat-amande <i>Chocolate-almond entremet</i>	13€
OmLETTE Norvégienne au coing à partager <i>Quince baked Alaska to share</i>	20€



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

Origine des viandes : France

