

## LA TABLE DU VENTOUX

<b>Soupe à l'oignon, pain grillé, fromage gratiné</b> <i>Onion soup, toasted French bread, gratinated cheese</i>	12€
<b>Poêlée de champignons des bois en persillade</b> <i>Garlic and parsley sauteed seasonal mushrooms</i>	15€
<b>Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée</b> <i>Seared Mediterranean red tuna</i>	18€
<b>Huîtres chaude façon Rockefeller (3 pièces)</b> <i>Oysters Rockefeller style</i>	9€
<b>Arancini de petit épeautre, burrata, huile fumée</b> <i>Sault spelt Arancini, burrata, smoked oil</i>	12€
<b>Raviole de bœuf braisé, jus de viande</b> <i>Braised beef ravioli, gravy</i>	16€
<b>Terrine de cerf du Ventoux, condiment moutarde</b> <i>House-made deer terrine, mustard condiment</i>	13€
<b>Falafel aux lentilles de Sault, hollandaise à la menthe</b> <i>Sault lentil falafel, mint hollandaise sauce</i>	14€
<b>Côte de Veau au beurre de sauge</b> <i>Sage buttered veal chop</i>	32€
<b>Fromages affinés par Manon</b> <i>Manon's selection of refined cheeses</i>	15€
<b>Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin sylvestre</b> <i>Elixir Ventoux soufflé, scotch pine ice-cream</i>	14€
<b>Tarte tatin aux pommes</b> <i>Apple tatin tart</i>	13€
<b>Entremet au chocolat-amande</b> <i>Chocolate-almond entremet,</i>	14€



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

Origine des viandes : France