

ENTREES

- Crème de potimarron, châtaignes confites au romarin, effiloché de joue de porc** 14€
Pumpkin cream soup, rosemary-candied chestnuts and pulled pork cheek
- Encornets de Méditerranéen, main de Buddha, chou-fleur rôti, huile de combava** 18€
Mediterranean squids, Cédrat, roasted cauliflower, kaffir lime oil
- Terrine de cerf maison au foie gras, sauce au chocolat noir, coing** 16€
House-made deer terrine with foie gras, dark chocolate sauce, quince
- Œuf parfait, champignons de cueillette, mousse et tuile au Comté** 15€
Perfect egg, wild mushrooms, Comté cheese mousse and crisp

PLATS

- Ravioles de champignons des bois, huile de truffe noire, noisettes torréfiés** 30€
Seasonal mushroom ravioli, black truffle oil, roasted hazelnuts
- Magret de canard, tatin de butternut, crème au thym à la clémentine** 33€
Duck breast, pumpkin tatin, thyme-clementine cream
- Poisson selon arrivage façon Rockefeller, lentilles de Sault, écume de sauge, citron confit au sel** 34€
Catch of the day Rockefeller-style, Sault lentils, sage espuma, preserved lemon
- Cerf du Ventoux façon Royale, légumes de saison** 39€
Ventoux deer "Royal style", seasonal vegetables

DESSERTS

- Fromages affinés par Manon** 15€
Manon's selection of refined cheeses
- Macaron aux agrumes, julienne de cédrat, billes de citron caviar** 15€
Citrus macaron, candied cédrat julienne, lime pearls
- Entremet au chocolat-café** 13€
Chocolate-coffee entremet
- Soufflé à l'Elixir du Ventoux, crème glacée au pin sylvestre** 14€
Elixir Ventoux soufflé, Scots pine ice cream

