

LA TABLE DU VENTOUX

Soupe à l'oignon, toast de pain de campagne gratiné <i>Onion soup, grilled country bread toast</i>	12€
Joues de porc confites comme un bourguignon <i>Slow-cooked pork cheek, Bourguignon style</i>	20€
Mi-cuit d'espadon de Méditerranée à la moutarde à l'ancienne <i>Mediterranean swordfish semi-cooked with old-fashioned mustard</i>	18€
Pommes de terre Darphin, crème fraîche au thym <i>Darphin style potatoes, thyme infused sour cream</i>	14€
Fallafels de lentilles, hollandaise fumée <i>Lentil falafel, smoked Hollandaise</i>	14€
Terrine de cerf du Ventoux, condiment moutarde <i>Ventoux deer terrine, mustard condiment</i>	16€
Panais rôtis au miel de Bedoin, orange d'Aubignan <i>Honey roasted parsnip, Aubignan orange</i>	10€
Salade de légumes de saison <i>Seasonal vegetable salad</i>	12€
Selection de fromages affinés par Manon <i>Manon's selection of refined cheeses</i>	15€
Clémentine givrée, sorbet <i>Frozen clementine, sorbet</i>	10€
Entremet chocolat-verveine <i>Chocolate and verbena Entremet</i>	13€
Omelette 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