

LA TABLE DU VENTOUX

Le chef Thomas Lesage met à l'honneur les saveurs de la Provence dans sa cuisine bistrannique. Passionné par la nature et les ingrédients du terroir, il réinvente les traditions régionales, créant des plats originaux et ensoleillés.

Chef Thomas Lesage honors the flavors of Provence in his bistrannique cuisine. Passionate about nature and local produce, he reinvents regional traditions, creating original, sunny dishes.



Nos plats sont élaborés au restaurant à partir de produits de saisons bruts et frais, cultivés en France.

Our dishes are prepared on site using fresh seasonal produce grown in France.

À PARTAGER / TO SHARE

- 15 Brigadéou, pousses d'épinards, vinaigrette à l'ail violet confit
Brigadéou, spinach shoots, candied purple garlic vinaigrette
- 20 Asperges blanches de Mazan confites aux baies de genièvre, amandes torréfiées
White Mazan asparagus confitted with juniper berries, toasted almonds
- 14 Jeunes poireaux à la braise, vinaigrette au pin sylvestre, déclinaison de fraises de Carpentras
Braised baby leek, pine vinaigrette, Carpentras strawberries

- 14 Fougasse à l'huile d'olive de Caromb, romarin, anchoïade
Caromb olive oil Fougasse, rosemary, anchovy paste
- 15 Salade de légumes verts printaniers, yuzu d'Aubignan confit au sel
Green Spring vegetable salad, salt pickled Aubignan yuzu
- 25 Tatakï de filet de taureau de Camargue aux anchois, sauce à l'orange
Camargue bull filet tatakï with anchovies, orange sauce
- 12 Pois chiches de région en salade, sauce vierge aux herbes aromatiques de Provence
Local chickpeas in salad, Provençal herb vierge sauce

- 40 Épaule de cochon de lait rôtie aux épices mauresques
Moorish spice roasted suckling pig shoulder
- 35 Ribs de veau au barbecue, sauce à la bière brune artisanale de Mazan
Barbecued veal ribs, Mazan brown beer sauce
- 55 Poisson entier à partager selon arrivage, condiment acidulé aux herbes
Whole fish to share according to arrival, tangy herb condiment

- 18 Coquillages de Méditerranée sautés au thym et citron confit
Mediterranean shellfish sautéed with thyme and preserved lemon
- 12 Riz noir de Camargue onctueux, garniture de saison et fruits secs
Creamed Camargue black rice, seasonal garnish, dried fruit
- 10 Écrasé de pommes de terre cuit en croute de sel, huile d'olive vierge de Caromb
Mashed potatoes cooked in a salt crust, Caromb virgin olive oil

DESSERTS

- 15 Fraîcheur de fraises de Carpentras à la verveine comme un vacherin, à partager
Fresh strawberries from Carpentras with verbena, like a vacherin to share
- 20 Mousse de Banon AOP, sorbet roquette, miel de Bédoin
Mousse de Banon AOP, rocket sorbet, Bédoin honey
- 14 Table des desserts gourmands maison
Our table of homemade gourmet desserts

LES PRODUCTEURS / THE PRODUCERS



TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE

FAIT MAISON
HOME MADE

végétarien végan

