

LA TABLE DU VENTOUX

Asperges vertes de région, aïoli Green asparagus from the region, aioli	18€
Asperges blanches de Mazan, vinaigrette à l'ail des ours White asparagus from Mazan, wild garlic vinaigrette	18€
Houmous de brocolis, pain sarde Broccoli hummus, Sardinian bread	12€
Filet de Daurade mariné aux agrumes, pin sylvestre Marinated sea bream fillet with citrus, pine needles	18€
Pissaladière provençale Provençal Pissaladière	12€
Poêlée de coquillages de méditerranée en persillade Sautéed Mediterranean shellfish in parsley-garlic sauce	18€
Tataki de thon de méditerranée, sésame torréfié Mediterranean tuna tataki, toasted sesame	22€
Gnocchi de pommes de terre, beurre de sauge Potato gnocchi, sage butter	16€
Panisses de Provence Panisses from Provence	12€
Agneau de Sisteron, condiments aux herbes Sisteron lamb with herb condiments	24€
Côte de cochon fermière au romarin Farm-raised pork chop with rosemary	35€
Chèvre du Ventoux, miel de Bédoin Ventoux goat cheese, Bédoin honey	10€
Crumble aux fruits de saison, glace vanille Seasonal fruit crumble, vanilla ice cream	14€
Tatin de pommes, mascarpone vanillé Apple Tatin, vanilla mascarpone	12€
Finger chocolat Jivara, cacahuètes, fleur de sel Jivara chocolate finger, peanuts, fleur de sel	14€
Glaces et sorbets maison House made ice-cream and sorbets	12€



Nos plats sont préparés
avec soin à partir
d'ingrédients frais,
bruts et de saison.

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