



La Table Du Ventoux

Déjeuner - Lunch

Les Entrées à partager – Starters to share

Gaspacho de tomates et focaccia maison <i>Tomato gaspacho with homemade focaccia</i>	13€
Assiette de crudités, crème ciboulette <i>Vegetables platter, chives cream</i>	15€
Tomates plein champ, burratina et huile vanillée <i>Wild tomatoes, burratina, vanilla oil</i>	18€
Tartare de saumon <i>Salmon tartare</i>	18€
Melon jambon cru, sorbet melon <i>Raw ham melon, sorbet melon</i>	18€

Le Potager – The vegetable garden

Risotto de quinoa et légumes du marché <i>Risotto of quinoa, local vegetables</i>	21€
Linguine à la sauce tomate <i>Linguine with fresh tomato sauce</i>	19€

La Mer – The sea

Dorade sébaste, poêlée de légumes, sauce vierge <i>Red seabream, roasted vegetables, sauce vierge</i>	31€
Filet de maigre, tomates provençales et algues wakamé <i>Stone-bass fillet with provençal tomatoes and wakame seaweed</i>	29€

Le Terroir – The land

Entrecôte Simmental, frites, sauce Béarnaise <i>Simmental steak, French fries and Béarnaise sauce</i>	30€
Suprême de poulet fermier, pomme de terre sautées <i>Supreme of farm chicken, roasted potatoes</i>	28€

La Laiterie – The dairy farm

Sélection de fromages affinés par notre MOF fromagère à Vaison-La-Romaine <i>Selection of matured cheeses by our award-winning cheesemonger from Vaison-La-Romaine</i>	15€
--	-----

Gourmandises – The sweet corner

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille <i>Thin apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	15€
Crème et abricots pochés à la pérovskia <i>Cream and poached apricots with perovskia</i>	15€
Baba au rhum <i>Rum baba</i>	15€
Soufflé citron (cuisson : 15 min) <i>Lemon soufflé (15min cooking time)</i>	15€
Assiette de glaces et sorbets <i>Selection of sorbets and ice creams</i>	15€

Les Incontournables

Bagel au saumon, servi avec frites <i>Salmon bagel, French fries</i>	19 €	Bagel tomate mozzarella, servi avec frites <i>Mozzarella and tomato bagel</i>	19€
Salade Caesar <i>Caesar salad</i>	19€		

Notre Cheffe, Anissa Boulesteix, vous propose chaque jour un menu déjeuner 3 plats à 49€.

Our chef, Anissa Boulesteix, prepares a 3-course lunch menu for you to enjoy at 49€.