



La Table Du Ventoux

Dîner - Dinner

Les Entrées à partager – Starters to share

Tartare de saumon <i>Salmon tartare</i>	18€
Salade de poulpe grillé, copeaux de parmesan et pesto <i>Grilled Octopus salad, parmesan chips et pesto</i>	18€
Ceviche de daurade, perles de yuzu et cébettes <i>Seabream ceviche, pearls of yuzu, spring onion</i>	21€
Salade de jeunes pousses d'épinards, poireaux frits et truffe d'été <i>Baby spinach salad, fried leeks and summer truffle</i>	16€
Pissaladière <i>Pissaladiere</i>	16€

La Mer – The sea

Dorade sébaste, caviar d'aubergines, huile basilic <i>Red seabream, eggplants caviar, basilic oil</i>	31€
Aile de raie cuit à basse température, poêlée de légumes <i>Slow cook Skate fish wing, roasted vegetables</i>	29€
Poulpe snacké, betteraves glacées <i>Snacked octopus, glazed beetroot</i>	29€

Le Terroir – The land

Souris d'agneaux aux épices marocaines, couscous de boulgour <i>Maroccan spiced lamb shank, bulgur couscous</i>	30€
Magret de canard, crème de cocos de Paimpol, jus au porto <i>Duck breast, cream of beans from Paimpol, porto cream</i>	28€
Filet de Bœuf Simmental, purée patate douce <i>Fillet of black-angus beef, mashed sweet potato</i>	34€

Le potager – The vegetable garden

Risotto de petit épeautre, copeaux de comté <i>Petit epeautre risotto, parmesan chips</i>	21€
Linguine à la sauge fraîche <i>Linguine with fresh sage</i>	19€

Les plats à partager – Main courses to share

La pièce du boucher pour 2 <i>Butcher's cut for two</i>	90€
Poisson entier pour 2 <i>Catch of the day for two</i>	90€
Servi avec des pommes de terre grenailles et la poêlée de légumes de saison <i>Served with grenailles potatoes and sautéed seasonal vegetable</i>	

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 et zestes d'agrumes, crème vanillée <i>Rum baba with citrus zest, vanilla cream</i>	15€
Soufflé au chocolat (cuisson : 15 min) <i>Chocolate soufflé (15min cooking time)</i>	15€