



## La Table du Ventoux

Notre Chef Julien Marseault décline une cuisine de saison d'inspiration méridionale à base de produits locaux.

*Our Chef Julien Marseault suggest you a seasonal cuisine inspired by local meridional products.*

### Menu en Trois temps

entrée, plat et dessert

*starter, course and dessert*

79 €

### Menu en Quatre temps

entrée, poisson, plat et dessert

*starter, fish, course et dessert*

95 €

### Menu les yeux fermés

7 services pour l'ensemble des convives

*7 courses for all guests*

120 €

### Prémices

Tartare de bœuf tuber aestivum, vinaigrette Barolo, foie gras tiède, jeunes pousses de pourpier 32€

*Beef tartar with tuber aestivum truffle, Barolo vinaigrette, warm foie gras, young baby leaves of purslane*

Homard bleu « curry, coco, gingembre », légumes de saison 38€

*Lobster "curry, coconuts, ginger", seasonal vegetables*

Choux « Âge de Pierre » parfumés à la truffe, jus à la truffe et xejes, brioche feuilletée 28€

*"Stone Age" cabbage perfumed with truffle, xejes and truffle jus, puffed brioche*

Cappelletti d'artichauts et jambon ibérique, encornets en deux cuissons, jus légèrement acidulé 29€

*Cappelletti pasta stuffed with artichokes and iberico ham, squid cooked in two ways, tangy juice*

## La mer

Rouget de petits bateaux, couteau de plongée gratiné à l'ail noir, pomme de terre « Princesse Amandine »  
jus de rouget parfumé au gingembre et basilic 44€

*"Petits bateaux" red mullet, razor clam with a black garlic crisp oven-grilled, "Princess Amandine"  
potatoes red mullet juice flavored with ginger and basil*

Maigre de ligne en viennoise d'herbes, travail autour du cèpe 48€

*Line-fished meagre in a herbs crust, ceps mushrooms*

Pêche de Marseille, cuisinée entière, pour 2, 3 ou 4 personnes, pomme purée à l'huile d'olive  
et herbes fraîches, sauce vierge 10€/100g

*Fishing from Marseille cooked on the bone for 2, 3 or 4 people mashed potatoes with olive oil  
and fresh herbs, virgin sauce*

## La terre

Filet de cannette de « Challans », pate de « pomme poivre », oignons confits,  
pomme purée arabica, jus dolce forte 46€

*Duckling's fillet from "Challans", preserved onions, coffee mashed potatoes and dolce forte gravy*

Quasi de veau fermier, pomme de terre et trompettes, croquette de ris de veau,  
jus à l'ail et au thym 44€

*Free range rump of veal, potatoes and wild craterellus mushrooms, veal sweetbread croquette,  
garlic and thyme cravy*

La pièce choisie « Olivier Metzger » pour 2, 3 ou 4 personnes 32€/personne

*The chosen piece of meat from "Olivier Metzger" for 2, 3 or 4 people*

Risotto de langues d'oiseau et tuber aestivum 32€

*Risotto of "Langues d'oiseau" pasta and tuber aestivum*

*Notre chef s'engage pour vous assurer la provenance de ses viandes : agneau et pigeon français*

*tous nos prix sont nets et en euros*

## Fromages

18€

Le plateau de fromages affinés par nos maîtres fromagers de la maison Mercy à Carpentras

*The cheese plate from our "maîtres fromagers" Mercy in Carpentras*

## Les plaisirs sucrés

La figue de Caromb, cassis en différentes textures

16€

*The fig from Caromb and blackcurrent in different ways*

Blanc mangé aux saveurs exotiques, glace avocat

16€

*Exotic flavored blanc mange, avocado ice cream*

Chocolat, café, sorbet Baileys

18€

*Chocolate, coffee, Baileys sorbet*

Assiette fraîcheur : sorbets et fruits de saison

14€

*Seasonal fruits and sorbets*

