



## Menu de La Table du Ventoux

Du 22 décembre 2022 au 03 janvier 2023

December 22<sup>nd</sup> to January 3<sup>rd</sup> 2023

Velouté de potimarron, croustillant aux algues, truite fumée

*Velvety pumpkin soup, crispy algae, smoked trout*

**OU | OR**

Boudin blanc, châtaignes, pousses de salade, jus de viande truffé

*White pudding, chestnut, lettuce, truffled gravy*

**OU | OR**

Poireaux brûlés, chèvre du Ventoux fumé, crumble avoine

*Burned leek, smoked Ventoux goat cheese, oat crumble*



Saint-Jacques rôties, chou-fleur, chorizo

*Roasted scallops, cauliflower, chorizo*

**OU | OR**

Poitrine de volaille farcie aux champignons, mousse pommes de terre

*Mushroom stuffed fowl, potato mousse*

**OU | OR**

Gibier de saison, betteraves, cacao, vinaigre de Banyuls

*Seasonal game, beetroots, cocoa, Banyuls vinegar*



Tatin de pommes chantilly tonka

*Apple tatin, vanilla whipped cream*

**OU | OR**

Paris Brest, praliné noisette, amandes torréfiées

*Paris-Brest pastry, hazelnut praline, roasted almonds*

**OU | OR**

Entremet passion vanille

*Passion fruit - vanilla Entremet*

Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France