

LA TABLE DU VENTOUX

Asperges vertes de région, aioli Green Provence asparagus, Aioli sauce	18€
Houmous de brocolis, pain Sarde Broccoli hummus, Sardinian bread	12€
Filet de Daurade mariné aux agrumes, pignons de pin Sylvestre Citrus fruit marinated sea bream fillet, Scots pine nuts	18€
Asperges blanches de Mazan, vinaigrette à l'ail des ours White Mazan asparagus, wild garlic vinaigrette	18€
Pissaladière provençale Provençal Pissaladière	12€
Poêlée de coquillages de Méditerranée en persillade Persillade sautéed Mediterranean shellfish	18€
Mi-cuit de thon de Méditerranée, sésame torréfié Lightly seared Mediterranean tuna, roasted sesame seeds	22€
Gnocchi de pommes de terre au beurre de sauge Potato gnocchi, sage butter	14€
Panisses de Provence Provence Panisses	12€
Agneau de Sisteron, condiments aux herbes Sisteron lamb, herb garnish	18€
Côte de cochon fermière au romarin Rosemary flavored farm-raised pork chop	35€
Chèvre du Ventoux, miel de Bédoin Ventoux goat cheese, Bédoin honey	10€
Crumble aux fruits de saison, crème glacée vanille Seasonal fruit crumble, vanilla ice cream	14€
Tatin de pommes, mascarpone vanillée Tart Tatin, vanilla mascarpone	18€
Finger chocolat Jivara, cacahuètes, fleur de sel Caramelized peanuts, jivara chocolate, sea salt	14€
Glaces et sorbets maison Homemade ice cream and sorbets	12€

