

LA TABLE DU VENTOUX

Pâté en croute de volaille et foie gras, gelée de Muscat Poultry foie -gras Pâté en croute, Muscat wine jelly	16€
Artichauts vinaigrette, amandes torréfiées Artichoke, French dressing, roasted almonds	18€
Beignets de langoustines, condiments des têtes Scampi fritter, shellfish condiment	24€
Thon mariné au soja et sésame, mayonnaise au gingembre Soy - sesame marinated tuna fillet, ginger mayonnaise	20€
Tarte à l'oignon Onion tart	14€
Poulpe grillé, sauce Chimichurri Grilled octopus, Chimichurri sauce	20€
Croustillant de pied de cochon, gelée de cornichon Crispy pig's trotters, gherkin jelly	14€
Croq' volaille - escargots, persillade Poultry - snail Croq', parsley-garlic garnish	16€
Gnocchi maison, crémeux de Parmesan House made gnocchi, creamed Parmesan sauce	14€
Ventrèche de thon grillée, jambon Ibérique Grilled tuna, Iberian ham	22€
Plateau de fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	15€
Cheesecake citron, huile d'olive, épeautre Lemon cheesecake, olive oil, spelt	14€
Finger façon Tiramisu Tiramisu finger	14€
Pommes caramélisées, biscuit cacahuètes Caramelized apples, peanut biscuit	14€
Soufflé au chocolat, sorbet au yaourt Chocolate soufflé, yogurt sorbet	14€



Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France