

## LA TABLE DU VENTOUX

<b>Terrine de foie gras, bœuf fumé, gelée de coings</b> Foie gras terrine, smoked beef, quince jelly	22€
<b>Artichauts vinaigrette, amandes torréfiées</b> Artichoke, French dressing, roasted almonds	18€
<b>Poireaux confit, mimosa d'œuf</b> Confit leek, egg mimosa	14€
<b>Beignets de langoustines, condiments des têtes</b> Scampi fritters, shellfish condiment	24€
<b>Boudin blanc rôti aux pommes</b> With apples roasted white pudding	18€
<b>Saint-Jacques dans sa coquille, beurre au Noilly Prat</b> Scallop in the shell, Noilly Prat butter	6€/pièce
<b>Gnocchi maison, crémeux de Parmesan</b> House made gnocchi, creamed Parmesan sauce	14€
<b>Dauphines de potimarron, confit agrumes</b> Pumpkin dauphines, preserved citrus fruit	14€
<b>Fricassée de champignons de saison en persillade</b> Seasonal mushroom fricassee, parsley-garlic garnish	18€
<b>Effiloché de bœuf au pastrami, pommes paille</b> Pulled beef pastrami, fried straw potatoes	18€
<b>Saucisse de gibier maison</b> House made venison sausage	16€
<b>Plateau de fromages affinés par Manon</b> Manon's selection of refined cheeses	15€
<b>Cheesecake citron, huile d'olive, épeautre</b> Lemon cheesecake, olive oil, spelt	14€
<b>Finger façon Tiramisu</b> Tiramisu finger	14€
<b>Pommes caramélisées, biscuit cacahuètes</b> Caramelized apples, peanut biscuit	14€
<b>Soufflé au chocolat, sorbet au yaourt</b> Chocolate soufflé, yogurt sorbet	14€

