

LA TABLE DU VENTOUX

ENTREES

Soupe d'asperges, parmesan, noix de Grenoble Asparagus soup, Parmesan, Grenoble walnuts	18€
Œuf de poule bio pané, morilles de Noves, salaison d'espadon Organic breaded egg, Noves morel mushrooms, swordfish	22€
Escabèche de maquereau à la moutarde, rattes confites Mackerel served in mustard Escabèche, confit potatoes	16€
Tartelette brousse du Ventoux, légumes printaniers, herbes fraîches Ventoux fresh cheese tartlet, spring vegetables, fresh herbs	18€

PLATS

Skrei confit à la fleur de thym, asperges vertes de région, beurre blanc aux agrumes Confit Skrei codfish with thyme, local green asparagus, citrus fruit-infused white butter sauce	36€
Poulpe de roche aux braises, chou-fleur aux épices fumées, yaourt aux herbes Charcoal-grilled octopus, spiced smoked cauliflower, herbs yogurt	36€
Risotto de Camargue aux parfums de betterave, Thé noir, noisettes torréfiées Risotto with beetroot flavored, black tea, roasted hazelnuts	32€
Échine de cochon grillée, pomme de terre croustillante, béarnaise Grilled pork loin, crispy potatoes, Béarnaise sauce	34€
Déclinaison d'agneau, cresson, ail, petits pois Differents ways of lamb, watercress, garlic, fresh peas	40€

DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Texture de chocolat noir d'Équateur, fraîcheur de Caraxès Around the texture of dark chocolate Ecuador, Caraxès granita	15€
Finger chocolat jivara, cacahuètes, fleur de sel Jivara chocolate Caramelized peanuts, sea salt	14€
Pavlova, fraise de pleine terre et rhubarbe, sorbet yaourt Pavlova, Strawberry and rhubarb, yogurt sorbet	14€
Agrumes français en crèmeux et marmelade, épeautre soufflé French citrus fruits cream and marmalade, pop spelt	14€

