

LA TABLE DU VENTOUX

Haricots verts de Mazan, moules fumées Mazan green beans, smoked mussels	16€
Pâté croute de volaille & foie gras, moutarde Poultry & foie gras pâté croute, mustard	18€
Carpaccio de crevettes de Méditerranée, tartare d'herbes Mediterranean prawns carpaccio, herbs tartare	30€
Mini courgettes du maraicher , chèvre du Ventoux Locally grown baby courgettes , Ventoux goat cheese t	16€
Pastèque de région grillée, couteaux Grilled Provence watermelon, razor clams	16€
Poulpe grillé, pommes de terre confites Grilled octopus, confitted potatoes	26€
Mi-cuit de thon de méditerranée, sésame torréfié Snacked Mediterranean tuna , toasted sesame	24€
Gnocchi, tomates sautées, basilic Gnocchi, sauteed tomatoes, basil	18€
Panisses de Provence, Harissa maison Provencal Panisses, house made Harissa	14€
« Kefta » d'Agneau de Sisteron, condiments aux herbes Sisteron lamb "kefta", herbs condiments	25€
Cochon du Ventoux grillé, piquillos en escabèche Grilled Ventoux pork, piquillo pepper escabeche	28€
Banon sur feuille, miel de Bédoin, huile d'olive Banon cheese on a chestnut leaf, Bédoin honey, olive oil	12€
Financier, abricot, basilic Financier, abricot, basil	14€
Soupe de fraise de Carpentras, sa glace Chilled Carpentras strawberry soup, its ice cream	13€
Glaces et sorbets maison Homemade ice cream and sorbets	12€
Chocolat, tagette-passion Chocolate, passion-tagette	16€

