

## LA TABLE DU VENTOUX

<b>Ratatouille provençale, tuile de parmesan</b> <i>Provence Ratatouille, parmesan cheese</i>	16€
<b>Poulpe grillé, sauce poivron rouge</b> <i>Grilled octopus, red pepper sauce</i>	24€
<b>Maquereau en escabèche de basilic, grenaille confite, tomate cerise</b> <i>Mackerel in basil escabeche, confit grenaille potatoe, cherry tomato</i>	20€
<b>Velouté froid de tomates, pain d'hier, oeufs râpés</b> <i>Chilled velvety tomato soup, yesterday's bread, grated eggs</i>	16€
<b>Pastèque, fenouil sauvage, radis</b> <i>Watermelon, wild fennel, radish</i>	16€
<b>Petit-Épeautre, tartare de légumes de Mazan</b> <i>Spelt, Mazan vegetable tartar</i>	18€
<b>Mi-cuit de thon de Méditerranée, sésame torréfié</b> <i>Snacked mediterranean tuna, toasted sesame</i>	24€
<b>Mousse de chèvre frais, tartare de tomate, pêche</b> <i>Fresh goat cheese mousse, tomato Tartare, peach</i>	18€
<b>Panisses de Provence, yaourt aux herbes</b> <i>Provençal Panisses, herb yoghurt</i>	14€
<b>« Kefta » d'agneau de Sisteron, ketchup abricots-romarin</b> <i>Sisteron lamb "Kefta", apricot-rosemary ketchup</i>	25€
<b>Volaille de Mazan en tempura, chipolte de poivron vert</b> <i>Mazan poultry tempura, green pepper chipolte</i>	24€
<b>Banon sur feuille, miel de Bédoin, huile d'olive</b> <i>Banon cheese on a chestnut leaf, Bédoin honey, Olive oil</i>	12€
<b>Financier, abricot, basilic</b> <i>Financier, abricot, basil</i>	14€
<b>Soupe de pêche à la lavande, sorbet</b> <i>Peach lavender soup, sorbet</i>	13€
<b>Chocolat, tagette-passion</b> <i>Chocolate, passion-tagette</i>	16€
<b>Glaces et sorbets maison</b> <i>Houssemade ice cream and sorbets</i>	12€



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

Origine des viandes : France