



## Menu de La Table du Ventoux

Du 8 au 10 décembre 2022  
December 8<sup>th</sup> to December 10<sup>th</sup> 2022

### **Œufs en Meurette**

Meurette eggs

**OU | OR**

### **Pâté en croûte, gelée de Beaumes-de-Venise**

Pâté en Croute, Beaumes de Venise wine jelly

**OU | OR**

### **Saint-Jacques, sauce Champagne**

Sea scallops, Champagne sauce



### **Joues de bœuf au vin rouge**

Ox cheek in red wine

**OU | OR**

### **Volaille de Mazan, sauce au vin jaune**

Mazan poultry, amber-yellow wine sauce

**OU | OR**

### **Poissons de nos côtes, beurre nantais**

Local catch, Nantes butter



### **Fromages soigneusement sélectionnés par Manon**

Manon's selection of refined cheeses

**OU | OR**

### **Tarte fine aux pommes, marc de raisin**

Fine apple tart, grape marc brandy

**OU | OR**

### **Poires pochées au vin rouge**

Red wine poached pears

48€ par personne

Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France