

LA TABLE DU VENTOUX

ENTREE

Tartelette de thon de méditerranée, nuage façon Tzatziki	20€
Mediterranean tuna tartellet, Tzatziki foam	
Asperges blanches de Mazan, mimosa d'oeuf bio à la truffe d'été	18€
White Mazan asparagus, Mimosa organic egg, summer truffle	
Soupe glacée de petit pois à la sauge, brousse de chèvre, roquette	16€
Chilled green pea soup with sage, cottage goat cheese, arugula sorbet	
Tempura de daurade, fleur de courgette, yaourt fumé aux herbes	22€
Sea bream and zucchini flower beignets, herb-smoked yogurt	

PLATS

Poulpe à la braise, olives, capres, tomate, pommes de terre rôties	34€
Grilled octopus, olives, capers, tomato, roasted potatoes	
Turbot grillé, crème de brocolis, condiment citron	38€
Grilled turbot, creamed broccoli, lemon condiment	
Wellington d'agneau, chlorophylle, mousse de polenta, laurier	80€/
Lamb Wellington, chlorophyll, polenta mousse, bay leaf	2 pers
Cochon du Ventoux, ajo blanco, asperges vertes, piquillos	30€
Ventoux pork, ajo blanco, green asparagus, sweet red peppers	



DESSERTS

Plateau de fromages affinés par Manon	15€
Manon's selection of refined cheese	
Soufflé aux amandes de Provence, lavande, sorbet yaourt	14€
Provence almond - lavender Soufflé, yogurt sorbet	
Fraisier	14€
Strawberry short cake	
Entremet chocolat noir, biscuit au cacao	14€
Dark chocolate entremet, cocoa biscuit	
Finger citron cheesecake	12€
Lemon cheesecake finger	