

LA TABLE DU VENTOUX

Thon de méditerranée snacké, soja, sésame, oignons Snacked Mediterranean tuna, soy, sesame, crispy onions	18€
Haricots verts, huile de noix, échalotes confites Green beans, walnut oil, shallot confit	12€
Pâté en croute de volaille et foie gras, moutarde en grains Poultry-Foie gras Pâté en croute, fully grain mustard	16€
Pieds de cochon panés, sauce gribiche Fried pork trotter, Gribiche sauce	10€
Escargots de Bédoin, dans leur coquille, persillade Bédoin snails in shell, parsley - garlic garnish	12€
Curry vert de poissons et petit pois Fish and garden pea green curry	15€
Volaille de Mazan croustillante, sauce César, anchois Crispy Mazan poultry, Caesar sauce, anchovy	14€
Œuf mimosa à la truffe d'été Mimosa eggs with summer truffle	(à la pièce) 4€ (per piece)
Artichauts confits, amandes de Provence Preserved artichokes, Provence almonds	14€
Fricassée de gnocchi Gnocchi fricassée	10€
Cochon de lait croustillant Crisp suckling pig, cockles	15€
Terrine de courgette, chèvre frais du Ventoux Zucchini terrine, fresh Ventoux goat cheese	12€
Maquereau en escabèche de basilic, pickles de légumes Mackerel served in basil Escabeche, vegetable pickles	12€
Fraisier Strawberry short cake	14€
Entremet chocolat noir, biscuit au cacao Dark chocolate entremet, Cocoa biscuit	14€
Flan pâtissier Custard Flan	12€
Finger citron cheesecake Lemon cheesecake finger	12€

