

LA TABLE DU VENTOUX

Terrine de foie gras, bœuf fumé, gelée de coings Foie gras terrine, smoked beef, quince jelly	22€
Artichauts vinaigrette, amandes torréfiées Artichoke, French dressing, roasted almonds	18€
Poireaux confit, mimosa d'œuf Confit leek, egg mimosa	14€
Beignets de langoustines, condiments des têtes Scampi fritters, shellfish condiment	24€
Croustillant de pied de cochon, gelée de cornichon Crispy pig's trotters, gherkin jelly	14€
Saint-Jacques dans sa coquille, beurre au Noilly Prat Scallop in the shell, Noilly Prat butter	6€/pièce
Gnocchi maison, crémeux de Parmesan House made gnocchi, creamed Parmesan sauce	14€
Dauphines de potimarron, confit agrumes Pumpkin dauphines, preserved citrus fruit	14€
Thon mariné au soja et sésame, mayonnaise au gingembre Soy - sesame marinated tuna fillet, ginger mayonnaise	20€
Fricassée de champignons de saison en persillade Seasonal mushroom fricassee, parsley-garlic garnish	18€
Éfiloché de bœuf au pastrami, pommes paille Pulled beef pastrami, fried straw potatoes	18€
Saucisse de gibier maison House made venison sausage	16€
Plateau de fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	15€
Cheesecake citron, huile d'olive, épeautre Lemon cheesecake, olive oil, spelt	14€
Finger façon Tiramisu Tiramisu finger	14€
Pommes caramélisées, biscuit cacahuètes Caramelized apples, peanut biscuit	14€
Soufflé au chocolat, sorbet au yaourt Chocolate soufflé, yogurt sorbet	14€

