

LA TABLE DU VENTOUX

ENTREES

Ceviche de poisson blanc, agrumes, pickles, herbes fraîches Ceviche, citrus fruit, pickles, fresh herbs	20€
Filet de thon rouge mariné, câpres, parmesan, sauce César Marinated tuna filet, capers, parmesan, Caesar sauce	22€
Beignets de légumes de saison, aïoli Provençal Seasonal vegetable fritters, house made aïoli	21€
Langue de Bœuf façon pot au feu, moutarde Beef tongue like Pot au feu style, mustard	16€

PLATS

Assiettes de légumes de saison, pesto Seasonal vegetables, pesto	32€
Poisson du jour, croustillant de champignons de saison Cash of the day, mushroom pastry	42€
Déclinaison d'agneau de Sisteron aux épices douces, carottes glacées Sisteron lamb three ways, sweet spices, glazed carrots	40€
Poulpe grillé, harissa, dauphine à l'estragon Grilled octopus, harissa, tarragon flavoured dauphine potatoes	36€
Canette rôtie, jus aux raisins d'ici, graines de courges croustillantes Roasted duckling, grape juice, crunchy squash seeds	34€



DESSERTS

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€
Soufflé au chocolat, sorbet au yaourt Chocolate soufflé, yogurt sorbet	14€
Finger façon tiramisu Tiramisu finger	14€
Pommes caramélisées, biscuit cacahuète Caramelized apples, peanut biscuit	14€