

## LA TABLE DU VENTOUX

<b>Asperges vertes de région, aioli</b> Green asparagus from the region, aioli	18€
<b>Asperges blanches de Mazan, vinaigrette à l'ail des ours</b> White asparagus from Mazan, wild garlic vinaigrette	18€
<b>Houmous de brocolis, pain sarde</b> Broccoli hummus, Sardinian bread	12€
<b>Filet de Daurade mariné aux agrumes, pin sylvestre</b> Marinated sea bream fillet with citrus, pine needles	18€
<b>Pissaladière provençale</b> Provençal Pissaladiere	12€
<b>Poêlée de coquillages de méditerranée en persillade</b> Sautéed Mediterranean shellfish in parsley-garlic sauce	18€
<b>Tataki de thon de méditerranée, sésame torréfié</b> Mediterranean tuna tataki, toasted sesame	22€
<b>Gnocchis de pomme de terre et beurre de sauge</b> Potato gnocchi with sage butter	14€
<b>Panisses de Provence</b> Panisses from Provence	12€
<b>Brochette d'agneau de Sisteron, condiments aux herbes</b> Sisteron lamb with herb condiments	18€
<b>Côte de cochon fermière au romarin</b> Farm-raised pork chop with rosemary	35€
<b>Chèvre du Ventoux, miel de Bédoin</b> Ventoux goat cheese, Bédoin honey	10€
<b>Crumble aux fruits de saison, glace vanille</b> Seasonal fruit crumble, vanilla ice cream	14€
<b>Tatin de pommes, mascarpone vanillée</b> Apple Tatin, vanilla mascarpone	12€
<b>Finger chocolat jivara, cacahuètes, fleur de sel</b> Jivara chocolate finger, peanuts, fleur de sel	14€
<b>Glaces et sorbets maison</b> Homemade ice cream and sorbets	12€

