

LA TABLE DU VENTOUX
ENTREES

Soupe de parmesan, asperges, noix de Grenoble Parmesan soup, Asparagus, Grenoble walnuts	19€
Œuf de poule bio pané, morilles de Noves, salaison d'espadon Organic breaded egg, Noves morel mushrooms, swordfish	24€
Escabèche de maquereau à la moutarde, rattes confites Mackerel served in mustard Escabèche, confit potatoes	15€
Tartelette brousse du Ventoux, légumes printaniers, herbes fraîches Ventoux fresh cheese tartlet, spring vegetables, fresh herbs	18€

PLATS

Skrei confit à la fleur de thym, asperges vertes de région, beurre blanc aux agrumes Confit Skrei codfish with thyme, local green asparagus, citrus fruit-infused white butter sauce	37€
Poulpe de roche aux braises, chou-fleur aux épices fumées, yaourt aux herbes Charcoal-grilled octopus, spiced smoked cauliflower, herb yogurt	36€
Risotto de Camargue aux parfums de betterave, Thé noir, noisettes torréfiées Risotto with beetroot flavored, black tea, roasted hazelnuts	32€
Échine de cochon grillée, pomme de terre croustillante, béarnaise Grilled pork loin, crispy potatoes, Béarnaise sauce	36€
Déclinaison d'agneau, cresson, ail, petits pois Different ways of lamb, watercress, garlic, fresh peas	42€

DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Texture de chocolat noir d'Équateur, fraîcheur de Caraxès Around the texture of dark chocolate Ecuador, Caraxès granita	15€
Finger chocolat Jivara, cacahuètes, fleur de sel Jivara chocolate Caramelized peanuts, sea salt	14€
Pavlova, fraise de pleine terre et rhubarbe, sorbet yaourt Pavlova, Strawberry and rhubarb, yogurt sorbet	14€
Agrumes français en crèmeux et marmelade, épeautre soufflé French citrus fruits cream and marmalade, pop spelt	14€



Nos plats sont préparés
avec soin à partir
d'ingrédients frais,
bruts et de saison.

Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France