



## La Table Du Ventoux

### Dîner - Dinner

#### Les Entrées à partager – Starters to share

|   |     |
|---|-----|
| <b>Gaspacho de tomates et focaccia maison</b><br><i>Tomato gaspacho with homemade focaccia</i>  | 13€ |
| <b>Sardines et poivrons piquillo</b><br><i>Sardines and piquillo peppers</i>  | 15€ |
| <b>Tomates plein champ, burrata et huile vanillée</b><br><i>Wild tomatoes, burrata, vanilla oil</i>                                     | 18€ |
| <b>Ceviche de daurade, perles de yuzu et cébettes</b><br><i>Seabream ceviche, pearls of yuzu, spring onion</i>                          | 21€ |
| <b>Salade de jeunes pousses d'épinards, poireaux frits et truffe d'été</b><br><i>Baby spinach salad, fried leeks and summer truffle</i> | 16€ |
| <b>Pissaladière</b><br><i>Pissaladiere</i>  | 16€ |

#### La Mer – The sea

|  |     |
|--|-----|
| <b>Dorade sébaste, duo de petits pois, crémeux et glacés, sauce vierge</b><br><i>Red seabream, duo of peas, creamy and frosted, sauce vierge</i> | 31€ |
| <b>Filet de maigre à l'huile d'olive et poivrons marinés</b><br><i>Stone-bass fillet with olive oil, marinated peppers</i>                       | 29€ |
| <b>Filet de bar, cannelloni de caponata</b><br><i>Sea-bass fillet, caponata cannelloni</i>   | 29€ |

#### Le Terroir – The land

|   |     |
|---|-----|
| <b>Souris d'agneaux aux épices marocaines, couscous de boulgour</b><br><i>Moroccan spiced lamb shank, bulgur couscous</i>                         | 30€ |
| <b>Suprême de poulet fermier, riz de Camargue, ratatouille provençale</b><br><i>Supreme of farm chicken, Camargue rice, Provençal ratatouille</i> | 28€ |
| <b>Filet de Bœuf Angus, purée patate douce</b><br><i>Fillet of black-angus beef, mashed sweet potato</i>  | 34€ |

#### Le potager – The vegetable garden

|   |     |
|---|-----|
| <b>Risotto de quinoa et légumes du marché</b><br><i>Risotto of quinoa, local vegetables</i> | 21€ |
| <b>Linguine à la sauge fraîche</b><br><i>Linguine with fresh sage</i>                       | 19€ |
| <b>Tian de légumes et chips de parmesan</b><br><i>Provençal Tian and parmesan crisps</i>    | 20€ |

#### Les plats à partager – Main courses to share

|   |     |
|---|-----|
| <b>La pièce du boucher pour 2</b><br><i>Butcher's cut for two</i>   | 90€ |
| <b>Poisson entier pour 2</b><br><i>Catch of the day for two</i>   | 90€ |
| <b>Servi avec des pommes de terre grenailles et la poêlée de légumes de saison</b><br><i>Served with grenailles potatoes and sautéed seasonal vegetable</i> |     |

#### La laiterie – The dairy farm

|  |     |
|--|-----|
| <b>Sélection de fromages affinés par notre MOF fromagère à Vaison-La-Romaine</b><br><i>Selection of matured cheeses by our award-winning cheesemonger from Vaison-La-Romaine</i> | 15€ |
|--|-----|

#### Gourmandises – The sweet corner

|  |     |
|--|-----|
| <b>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille</b><br><i>Thin apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream</i> | 15€ |
| <b>Crème et abricots pochés à la pérovskia</b><br><i>Cream and poached apricots with perovskia</i>   | 15€ |
| <b>Sablé provençal, figues rôties au miel et sorbet au miel</b><br><i>Provençal shortbread, honey roasted figs and honey sorbet</i>          | 15€ |
| <b>Soufflé au chocolat (cuisson : 15 min)</b><br><i>Chocolate soufflé (15min cooking time)</i>   | 15€ |