



La Table Du Ventoux

Déjeuner - Lunch

Les Entrées à partager – Starters to share

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

Le potager – The vegetable garden

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

La Mer – The sea

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

Le Terroir – The land

Souris d'agneaux aux épices marocaines, couscous de boulghour <i>Moroccan spiced lamb shank, bulgur couscous</i>	30€
Suprême de poulet fermier, riz de Camargue, ratatouille provençale <i>Supreme of farm chicken, Camargue rice, Provençal ratatouille</i>	28€

La Laiterie – The dairy farm

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

Gourmandises – The sweet corner

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille <i>Thin apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	15€
Crème et abricots pochés à la pérovskia <i>Cream and poached apricots with perovskia</i>	15€
Sablé provençal, figues rôties au miel et sorbet au miel <i>Provençal shortbread, honey roasted figs and honey sorbet</i>	15€
Soufflé citron (cuisson : 15 min) <i>Lemon soufflé (15min cooking time)</i>	15€
Assiette de glaces et sorbets <i>Selection of sorbets and ice creams</i>	15€

Notre Cheffe, Anissa Boulesteix, vous propose chaque jour un menu déjeuner 3 plats à 49€.

Our chef, Anissa Boulesteix, prepares a 3-course lunch menu for you to enjoy at 49€.