

LA TABLE DU VENTOUX

Le chef Thomas Lesage met à l'honneur les saveurs de la Provence dans sa cuisine bistrannique. Passionné par la nature et les ingrédients du terroir, il réinvente les traditions régionales, créant des plats originaux et ensoleillés.

Chef Thomas Lesage honors the flavors of Provence in his bistrannique cuisine. Passionate about nature and local produce, he reinvents regional traditions, creating original, sunny dishes.



Nos plats sont élaborés à l'hôtel à partir de produits de saisons bruts et frais, cultivés en France.

Our dishes are prepared on site using fresh seasonal produce grown in France.

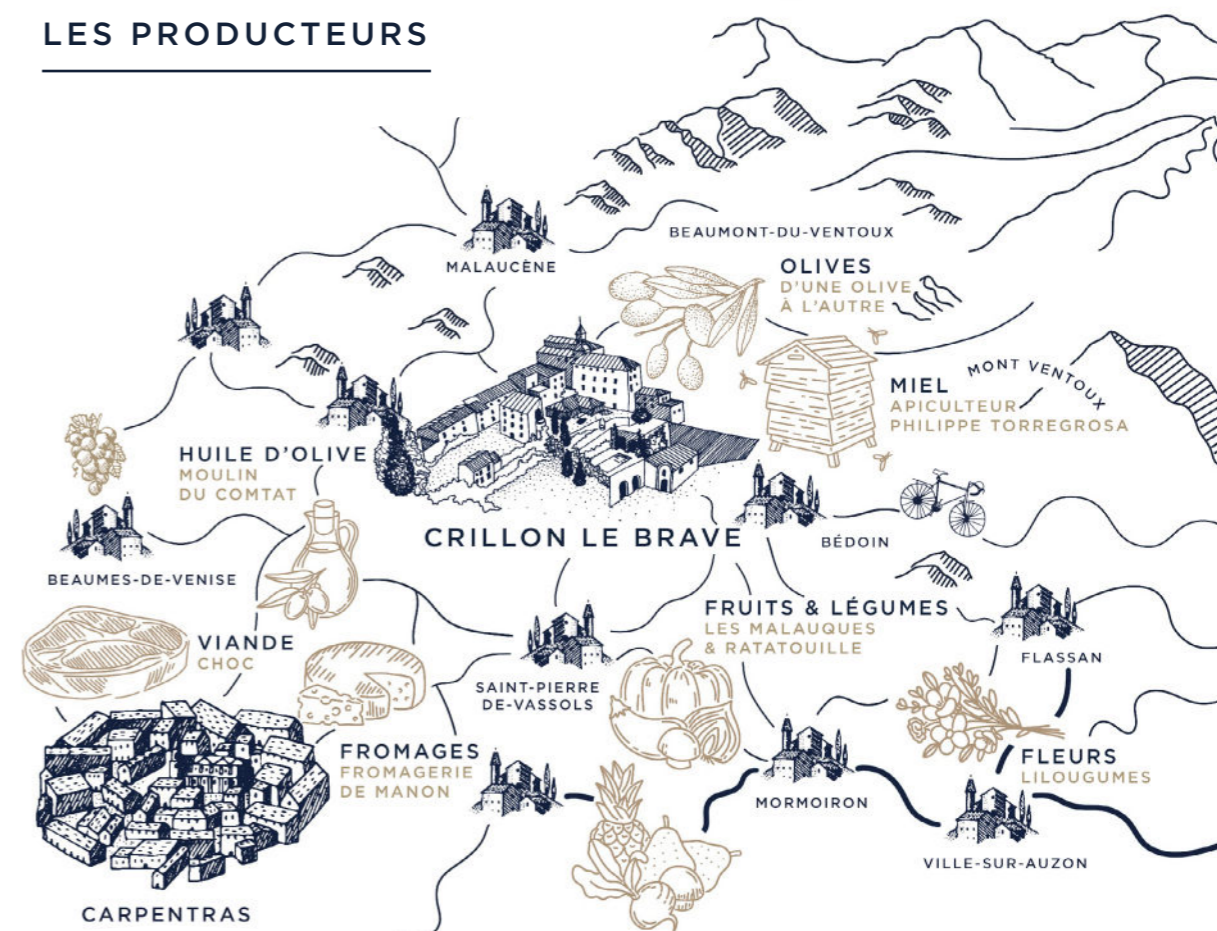
PLATS

- 🌿 Carottes fanes glacées au raisin Muscat, _____ 13 €
noix de Grenoble torréfiées
Muscat grape glazed carrots, toasted Grenoble walnuts
- Poulpe de roche grillé, chipotle provençal _____ 24 €
Grilled rock octopus, Provençal chipotle
- Carpaccio de daurade de Méditerranée _____ 18 €
mariné à la mûre
Blackberry flavoured Mediterranean sea bream carpaccio
- Soupe de potimarron de Mazan, lard paysan, _____ 16 €
crème montée au citron
Mazan pumpkin soup, country-style bacon, lemon sour cream
- 🌿 Poireaux grillés, sauce vierge d'huîtres de Camargue _____ 18 €
Grilled leek, Camargue oyster vinaigrette
- 🌿 Risotto de petit épeautre de Sault au safran, _____ 20 €
noisettes concassées
Sault spelled saffron risotto, chopped hazelnuts
- Mi-cuit de thon rouge, sésame _____ 24 €
Seared red tuna, sesame
- 🌿 Falafels aux lentilles de Sault, sauce hollandaise _____ 20 €
à la menthe
Sault lentil falafels, Hollandaise mint sauce
- 🌿 Panisses de Provence, yaourt aux herbes _____ 14 €
Provençal Panisses, herb yoghurt
- Épaule d'agneau confite à partager, sa garniture _____ 42 €
de saison et son jus
Confit lamb shoulder to share, its seasonal garnish and gravy
- Volaille de la ferme du Rouret, condiment _____ 24 €
aux oignons et à la bière de la région
Rouret farm poultry, onion and regional beer condiments
- 🌿 Banon sur feuille, miel de Bédoin, _____ 12 €
huile d'olive de Caromb
Banon cheese on leaf, Bédoin honey, Caromb olive oil

DESSERTS

- 🌿 Entremet chocolat, chantilly à l'amande amère, anis _____ 16 €
Chocolate Entremet, bitter almond whipped cream, anise
- 🌿 Poire pochée à la réglisse, sablé breton _____ 14 €
Liquorice poached pear, Breton shortbread
- 🌿 Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin sylvestre _____ 15 €
et au miel
Elixir Ventoux soufflé, scotch pine and honey ice cream
- 🌿 Tarte tatin de pommes, sorbet gingembre _____ 14 €
Apple tart tatin, ginger sorbet

LES PRODUCTEURS



🌿 végétarien 🌿 végan

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE