

LA TABLE DU VENTOUX

Le chef Thomas Lesage met à l'honneur les saveurs de la Provence dans sa cuisine bistronomique. 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 bistronomic cuisine. Passionate about nature and local produce, he reinvents regional traditions, creating original, sunny dishes.



Nos plats sont élaborés au restaurant 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.

À PARTAGER...OU PAS / TO SHARE OR NOT

Tapenade noire de Nyons au pastis, fougasse au romarin, anchoïade aux câpres, caviar et escabèche d'aubergines 32
Nyons black olive tapenade with pastis, rosemary fougasse, caper anchoïade, eggplant caviar and escabeche

Petits farcis provençaux, tomates, poivrons marseillais, courgettes de Mazan, coulis maison 22
Heirloom tomatoes, Marseilles peppers, Mazan zucchini, housemade coulis

Petits calamars croustillants, aioli safrané 20
Crisp baby squid, saffron aioli

Salade de légumes de notre maraicher Carlos, agrumes confits maison, herbes fraîches 14
Vegetable salad from our market gardener Carlos, housemade candied citrus, fresh herbs

Sardines de Méditerranée marinées au basilic 18
Fresh Mediterranean basil marinated sardines

Tomates anciennes, chèvre frais du Ventoux, vinaigrette à la pulpe de tomate 16
Heirloom tomatoes, fresh Ventoux goat cheese, tomato pulp vinaigrette

Escalivade de poivrons confits, mousse de chorizo, olives noires de Nyons 18
Confit pepper Escalivada, chorizo mousse, Nyons black olives

Salade de pastèque saisie, tomate cerise, pêche blanche et noisettes torréfiées 14
Seared watermelon salad, cherry tomato, white peach and roasted hazelnuts

Daurade royale grillée entière, sauce vierge provençale 55
Whole grilled royal sea bream, Provençal sauce vierge

Joues de cochon braisées, brunoise de légumes à la coriandre, tuile de petit épeautre de Sault 26
Braised pork cheeks, vegetable brunoise with coriander, Sault spelt crisp

Côte de taureau de Camargue AOP au barbecue (450 gr), béarnaise au thym 60
Camargue AOP bull rib steak (16 oz) grilled on the barbecue, thyme Béarnaise sauce

Tian de légumes du pays confits, huile d'olive extra vierge du Moulin du Comtat 20
Tian of preserved local vegetables, Moulin du Comtat extra virgin olive oil

Gnocchi à la romaine, condiment maison tomate - basilic 15
Roman-style gnocchi, housemade tomato - basil condiment

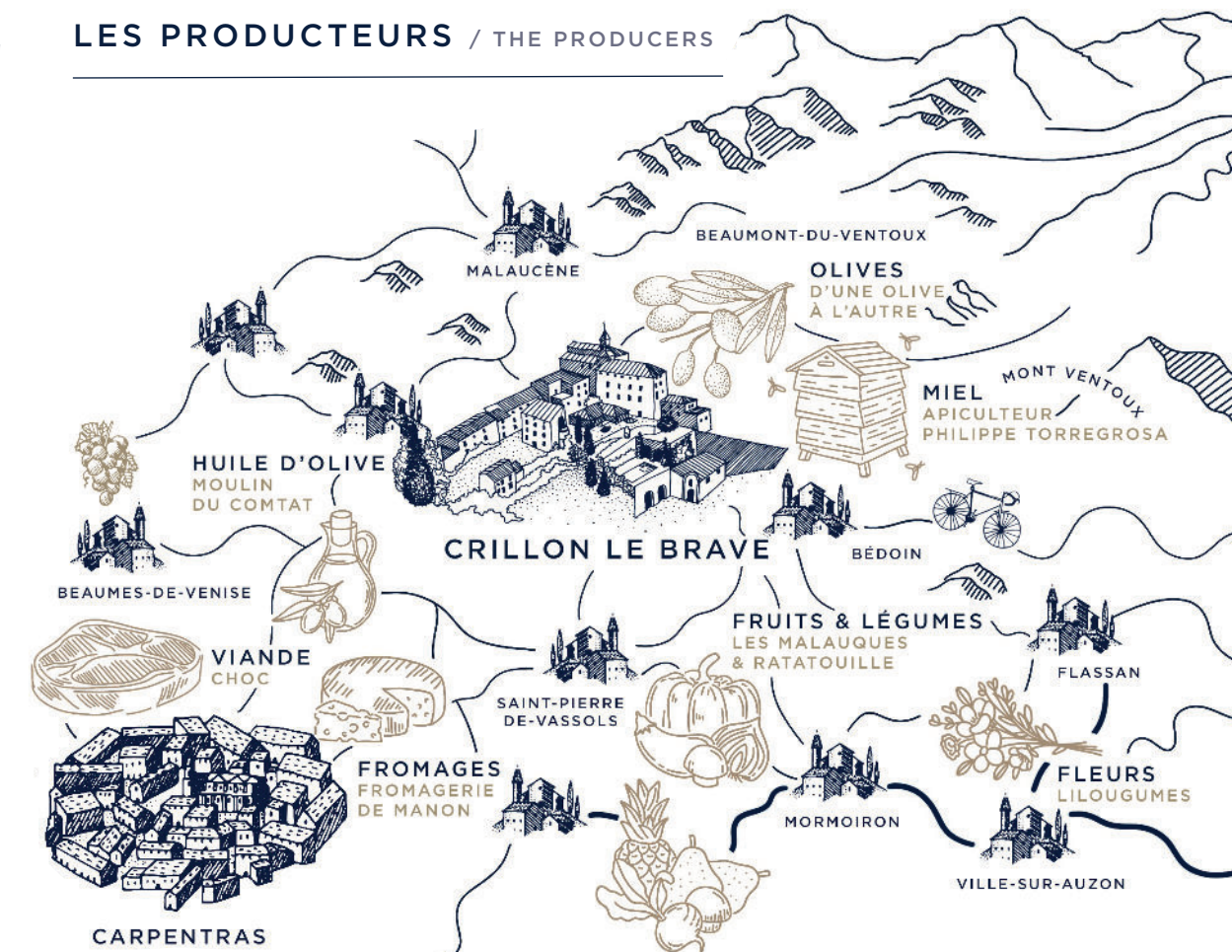
DESSERTS

La traditionnelle fougasse d'Aigues Mortes à partager, sorbet au fromage blanc, condiment aux fruits de saison, fleur d'oranger 28
Traditional Aigues-Mortes fougasse to share, fromage blanc sorbet, seasonal fruit condiment, orange blossom

Fruits frais de saison, sorbet ou glace au choix 16
Fresh seasonal fruit, sorbet, or ice cream of your choice

Table des desserts gourmands à discretion 8
Gourmet dessert table at your discretion

LES PRODUCTEURS / THE PRODUCERS



FAIT MAISON
HOME MADE

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

