

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 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

- 🌿 Houmous de pois chiches de Mazan, 18
vierge aux herbes, pain pita maison
Regional chickpea hummus, herb vinaigrette, house-made pita
- 🌿 Petits violets de Provence, fromage onctueux, 21
chips d'artichauts, vinaigrette barigoule
Small purple Provence artichokes, creamed cheese, artichoke chips, Barigoule vinaigrette
- 🐟 Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue cuite au sel, 24
poireaux brûlés, condiment au combava d'Aubignan
Isle-sur-la-Sorgue trout salt-cooked, charred leeks, Aubignan combava condiment

- 🌿 Haricots verts de notre maraîcher, anchois, 18
sauce noisette torréfiée, vinaigre de la Ferme du Rouret
Farm grown green beans, anchovies, toasted hazelnut sauce, Rouret farm vinegar

- 🍞 Focaccia maison à l'huile d'olive, chèvre frais, 22
abricots, filet mignon séché au romarin, roquette
Homemade olive oil focaccia, fresh goat cheese, apricots, rosemary-cured pork tenderloin, arugula

- 🐟 Maquereau en escabèche de moutarde, 20
pickles de betterave
Mackerel in mustard Escabeche, beetroot pickles

- 🍽️ Moules de Carreau à la plancha, croûtons 23
safranés, véritable aioli
Grilled Carreau mussels, saffron croutons, authentic aioli

- 🌿 Tomates cerises en deux textures, 17
concombre, olives de région, fraîcheur lactée
Cherry tomatoes two ways, cucumber, regional olives, dairy freshness

- 🍽️ Petits farcis provençaux, tomates, oignons, 28
courgettes de Mazan, coulis maison
Traditional provençal stuffed vegetables, tomatoes, onions, Mazan courgettes, house made coulis

- 🐟 Daurade royale de Méditerranée grillée 58
(à partager), vierge aux olives noires de Nyons
Grilled Mediterranean royal sea bream (to share), Nyons black olive vinaigrette

- 🍽️ Onglet de bœuf grillé (à partager), tartare 55
d'herbes, béarnaise, pommes paille
Grilled beef flank steak (to share) herb tartare, béarnaise, straw potatoes

- 🌿 Tagliatelles de courgettes, pesto de basilic, 22
amandes torréfiées
Zucchini tagliatelle, basil pesto, toasted almonds

- 🌿 Gnocchi rôtis au thym, tomates confites, 20
yuzu d'Aubignan confit, poivre
Thyme-roasted gnocchi candied tomatoes, candied Aubignan yuzu, pepper

DESSERTS

- 🍰 Table des desserts gourmands à discrétion, 10
glace à l'italienne avec garniture au choix
Gourmet dessert table at discretion, Italian-style ice cream with choice of topping

LES PRODUCTEURS / THE PRODUCERS

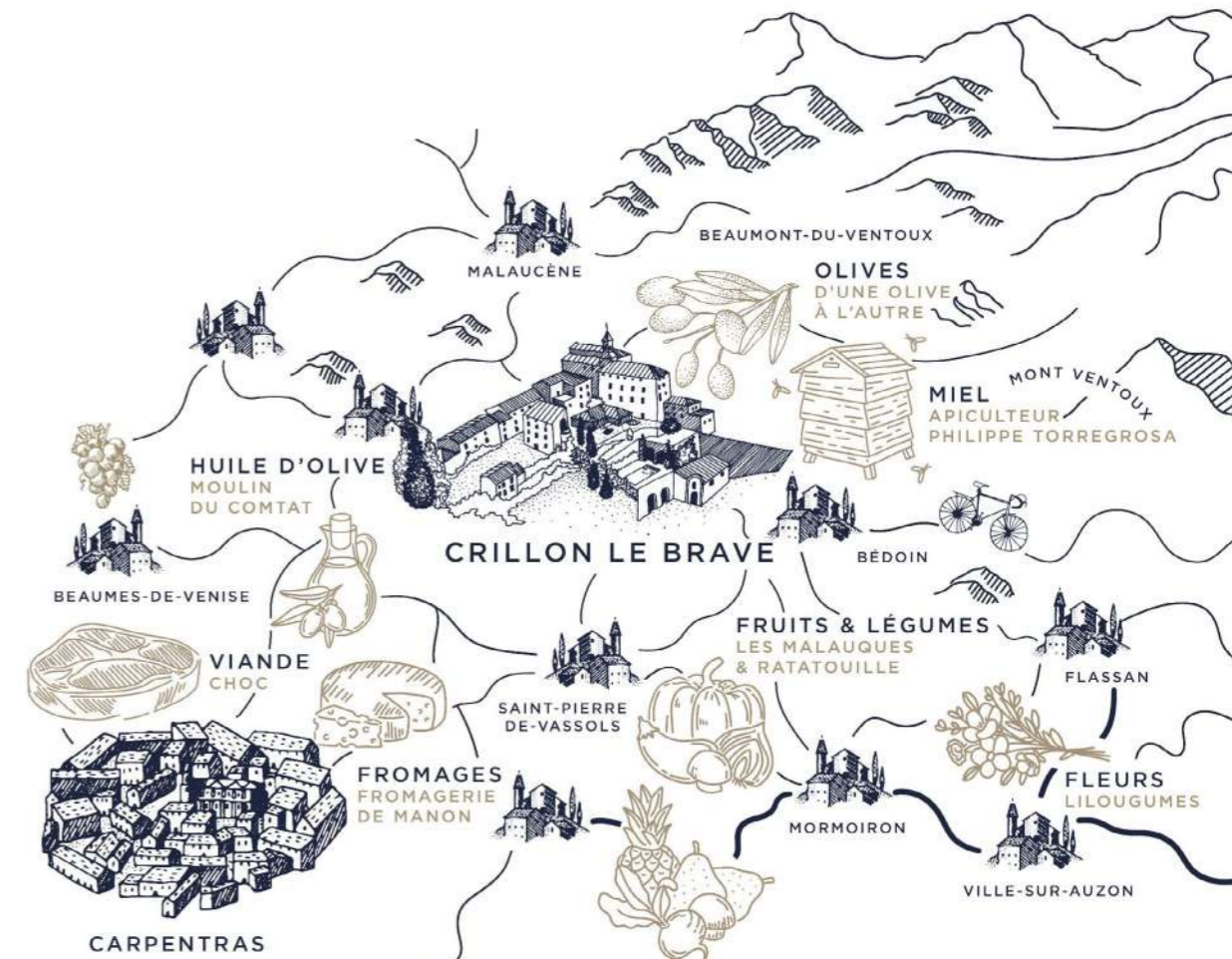


TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

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



🌿 végétarien 🌱 végan