

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

-  Tartare de taureau AOP de Camargue, émulsion fumée, croûtons à l'ail, vierge de tomates 32
Camargue AOP bull tartar, smoked emulsion, garlic croutons, tomato Vierge
-  Tomates anciennes de Mazan, crues et confites, cœur de burrata, huile de basilic 19
Mazan heirloom tomatoes, raw and confit, burrata heart, basil oil
-  Houmous de pois chiches de Mazan, vierge aux herbes, pain pita maison 18
Regional chickpea hummus, herb vinaigrette, house-made pita

Petits farcis provençaux, légumes de Mazan, coulis de tomates maison 28

Provençal style stuffed Mazan vegetables, house-made tomato coulis

 Focaccia maison à l'huile d'olive, chèvre frais du Ventoux, quartier de pêche, pesto, roquette 22

Olive oil focaccia, fresh Ventoux goat cheese, peach, pesto, arugula

Calamars frits, mayonnaise aux herbes, zeste de citron 20

Crisp fried calamari, herb mayonnaise, lemon zest

Thon rouge de Méditerranée saisi, pastèque grillée, condiment poivron rouge 27

Searched Mediterranean red tuna, grilled watermelon, red pepper condiment

Melon de Cavaillon, poitrine de porc séchée, pignons de pin, vinaigrette abricot-verveine 16


Cavaillon melon, cured pork belly, pine nuts, apricot - verbena dressing

Onglet de bœuf rôti, béarnaise, tartare d'herbes 55

Roasted beef flank, Béarnaise sauce, herb tartar

Bar entier grillé, aioli provençal 58

Whole grilled sea bass, Provençal aioli sauce

 Gnocchi maison sautés, beurre de sauge, yuzu confit, courgettes marinées 20

Sautéed house made gnocchi, sage butter, candied yuzu, marinated zucchini

 Légumes de saison à la plancha, yaourt aux herbes fraîches 15

Seasonal vegetables à la Plancha, fresh herb yogurt

DESSERTS

 Table des desserts gourmands à discrétion, glace à l'italienne avec garniture au choix 10

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