



## LA TABLE DU VENTOUX

### POUR DEBUTER

Vittello Tonato	18 €
Tomates multicolores de notre maraîcher et Buratta	17 €
Thon mi-cuit pané au satay, salade de quinoa	16 €
Céviche de daurades, citron vert et condiments	23 €
Cecina de bœuf de la province de Kobe (les 100g)	45 €
Anchois frais, marinade et aromates	14 €
Pizzaladière	16€

### LE VEGETAL

Asperges blanches de Mazan, espuma au citron	18 €
Soupe froide et focaccia	16 €
Risotto Acquarello, persil plat et coriandre	21 €
Le burger du Maraîcher, graines de courges et pommes paille	20 €

### LE TERROIR

Magret de canard fermier aux épices	22 €
Filet de bœuf, assortiments de mets aux choix	28 €
Tartare de bœuf et truffe du Ventoux, pommes paille	27 €
Burger Crillon aux graines de courges, farce de veau et tome du Maître Fromager	24 €

### LA PÊCHE

Daurade en croûte de sel farcie au vert de courgette, ratatouille à ma façon	31 €
Cabillaud en cuisson douce, sauce vierge, riz parfumé aux épices	24 €
Linguines à la Vongole	23 €
La pêche des Calanques, assortiments de mets (les 100g)	11 €

### METS AU CHOIX (8€)

Pommes « paille »	
Ratatouille à ma façon	
Riz parfumé aux épices douces	
Purée de rattes maison, choix de saveur : nature, à la truffe d'été	

### LA LAITERIE

Sélection de fromages du maitre affineur madame Déal	15 €
--	------

### GOURMANDISES

Sorbets et glaces de fruits des vergers de Provence	15 €
Pavlova et fraises de Carpentras	15 €
Soufflé chaud au chocolat Araguani	15 €
Poires marinées à la menthe, sorbet de Baumes de Venise	15 €
Tarte fine aux pommes, caramel salé, glace vanille Bourbon	15 €

### LE MENU DU VENTOUX

La sélection du Chef : entrée, plat, dessert	36 €
--	------

### LA DECOUVERTE

Le Chef réglera les papilles de tous les enfants selon leurs goûts	18 €
--	------