

# 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*

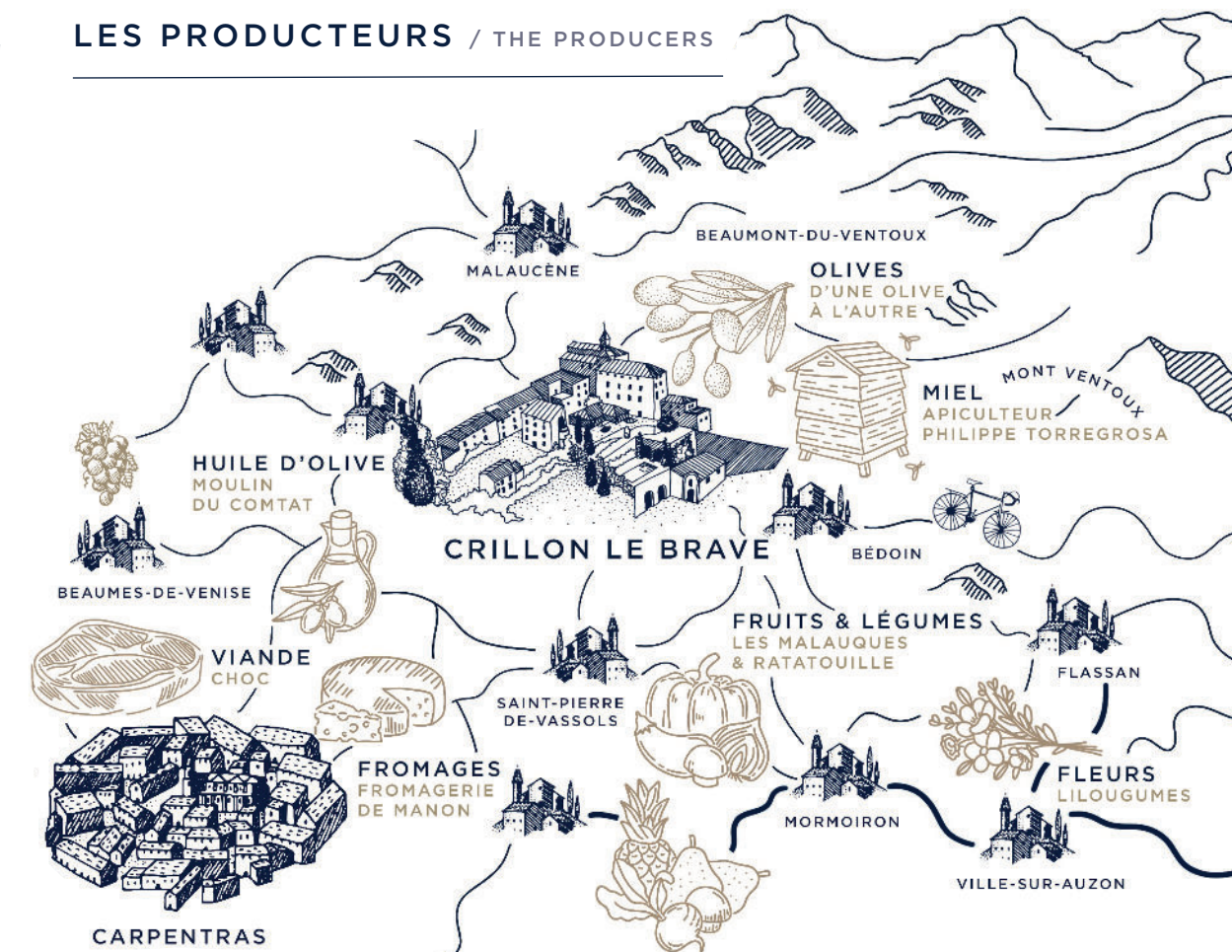
## DESSERTS

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

