

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

Tapenade de Nyons au pastis, fougasse au romarin, anchoïade aux câpres, caviar et escabèche d'aubergines

Nyons black olive tapenade with pastis, rosemary fougasse, caper anchoïade, eggplant caviar and escabeche

Melon de Cavaillon, jambon sec, pignons torréfiés, granité de melon

Cavaillon melon, cured ham, toasted pine nuts, melon granita

Légumes grillés à la flamme, yaourt aux herbes fraîches

Flame-grilled vegetables, fresh herb yogurt

Focaccia maison, chèvre frais du Ventoux, pesto de roquette, tomates cerises, chutney de figes noires de Caromb

Housemade Focaccia, fresh Ventoux goat cheese, rocket pesto, cherry tomatoes, Caromb black fig chutney

Thon blanc de Méditerranée mi-cuit, pastèque grillée, condiment à l'huile de combawa

Lightly seared Mediterranean tuna, grilled watermelon, kaffir lime oil condiment

Petites seiches rôties au beurre safrané, aioli, chips d'ail

Saffron butter-roasted baby cuttlefish, aioli, garlic crisps

Courgettes marinées et grillées, anchois, tagète passion

Grilled marinated zucchini, anchovies, marigold passion

Filet de taureau AOP Camargue juste saisi, vierge de tomates, émulsion fumée, noisettes torréfiées

Lightly seared AOP Camargue bull fillet, tomato Vierge sauce, smoked emulsion, roasted hazelnuts

Daurade de Méditerranée au barbecue, tartare d'olive noire

Barbecue-grilled Mediterranean sea bream, black olive tartare

Carré d'agneau de Sisteron grillé au barbecue, sauce aux herbes et anchois

Charcoal-grilled rack of Sisteron lamb, herb - anchovy sauce

Pommes de terre Darphin, sauce au thym, fraîcheur d'herbes

Darphin potatoes, thyme-infused sauce, fresh herb garnish

Bohémienne d'aubergines moderne

Contemporary-style aubergine Bohémienne

Taboulé de petit épeautre vert, tartare de concombre

Green spelt tabbouleh, cucumber tartar

DESSERTS

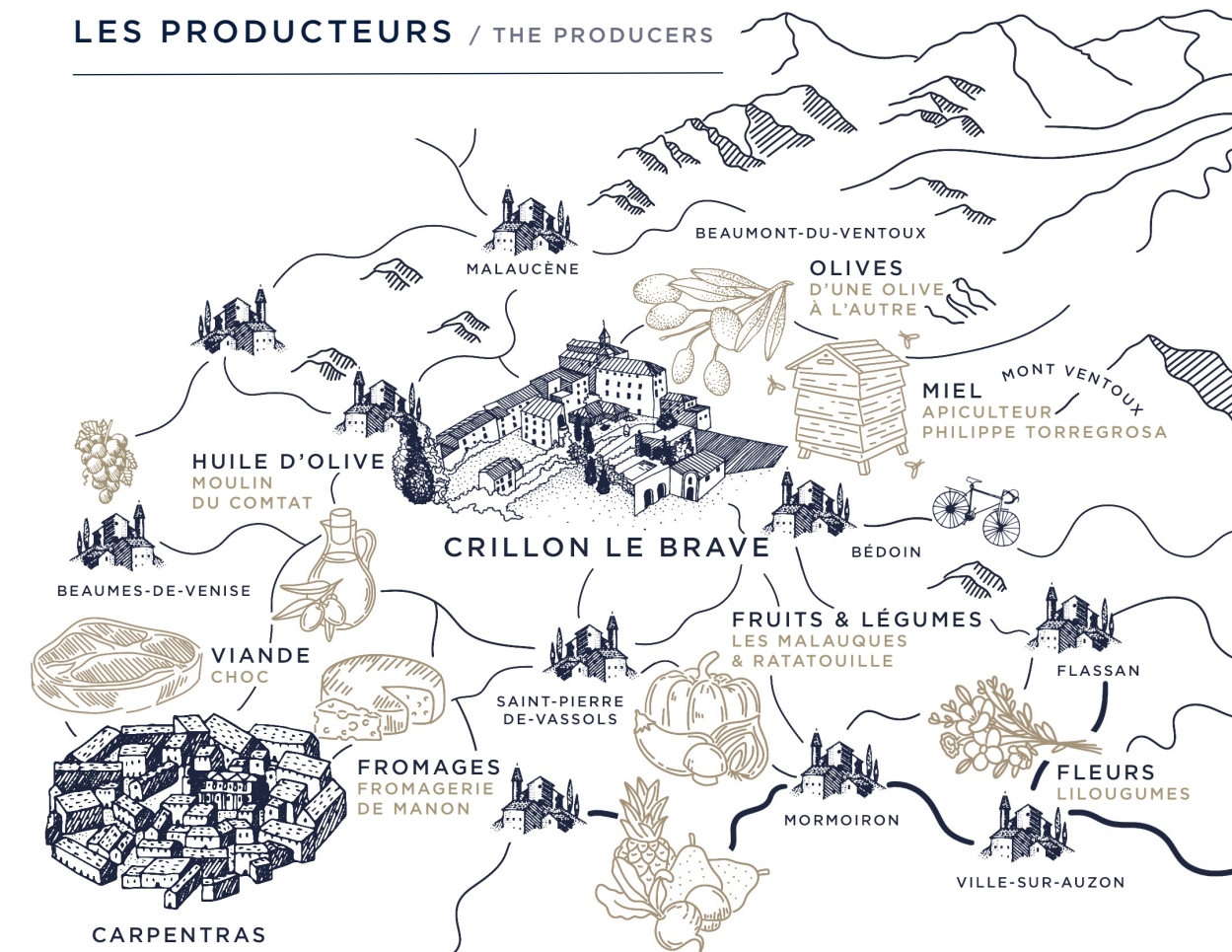
Table des desserts gourmands à discrétion, glace à l'italienne avec garniture au choix

Gourmet dessert table at discretion, Italian-style ice cream with choice of topping

Sauce chocolat noir - Caviar de fraise au basilic - Huile d'olive de Caromb, fleur de sel de Camargue - Caramel au tagète-passion - Muesli aux fruits secs, miel de Bédoin - Coulis de poivron rouge au poivre - Abricots rôtis au romarin - Crumble au cacao

Dark chocolate sauce - Strawberry caviar with basil - Caromb olive oil, Camargue fleur de sel - Tagetes-passion fruit caramel - Dried fruit muesli, Bédoin honey - Red pepper coulis with pepper - Rosemary-roasted apricots - Cocoa crumble

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