

# 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

Planche provençale à partager : fougasse au romarin, tapenade d'olives noires, anchoïade, huile d'olive bio du Moulin du Comtat  
*Provençal sharing board: rosemary fougasse, black olive tapenade, anchoïade, Moulin du Comtat organic olive oil*

Poireaux confits de notre maraîcher, mimosa d'œuf, miso d'anchois  
*Locally grown confit leeks, egg mimosa, anchovy miso*

Chou-fleur grillé, condiment au yaourt, soubressade, grenade  
*Grilled cauliflower, yoghurt condiment, soubressade, pomegranate*

Panais à la plancha, lomo, poire de région, noix de Grenoble  
*Plancha-grilled parsnip, lomo, local pear, Grenoble walnuts*

Potimarron de Mazan rôti au miel, brousse au zeste de citron, vierge de noisette torréfiée  
*Honey-roasted Mazan Hokkaido squash, fresh lemon-zest brousse cheese, toasted hazelnut dressing*

Focaccia maison, figues noires de Caromb, chèvre frais, bonbons de tomates  
*Homemade Focaccia, black Caromb fig, fresh goat cheese, candied tomatoes*

Beignets de sardine, aïoli de tomates confites, câpres  
*Tempura fried sardine, confit tomato aïoli, capers*

Pêche du jour, bouillon de roche safranée, pommes de terre confites, rouille maison  
*Catch of the day, saffron flavoured rock fish broth, potatoes confit, house-made rouille*

Jarret de bœuf confit, pain pita maison, pickles d'oignons, fraîcheur d'herbes  
*Slow-cooked beef shank, homemade pita bread, pickled onions, fresh herbs*

Gnocchi maison sautés, champignons de cueillette, mousse de parmesan  
*Sautéed house made gnocchi, foraged seasonal mushrooms, parmesan foam*

Courge spaghetti rôtie, condiment au marron, sauce aux herbes  
*Roasted spaghetti squash, chestnut condiment, herb sauce*

## DESSERTS

Les créations du Pâtissier du moment 10 par pers.  
*The pastry chef's seasonal creations*

Glace / Sorbet maison (2 au choix) II  
*Ice cream / Sorbet house made (choice of two)*

## 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

FAIT MAISON  
HOME MADE

végétarien végan