

Bachêto

METS

Foccacia grillée, tapenade, caviar de tomates confites 15€
Grilled foccacia, tapenade, confit tomato dip

Bougnetos de poisson, sauce Samourai maison 12€
Fish fritters, homemade Samourai sauce

Poulpe aux agrumes 14€
Citrus fruit flavoured octopus

Burrata fumée au foin, figues, magret de canard 16€
Hay smoked burrata, figs, duck breast fillet

Encalat de brebis rôti, miel, thym, pain toasté 22€
Roasted sheep milk Encalat, honey, thyme, roasted bread

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from Les Commissions du Moulin

Fromage frais de chèvre, herbes & huile d'olive 9€
Fresh goat cheese, herbs & olives oil

Charcuterie du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Tomates anciennes 14€
crumble d'olives noires, huile d'olives mûrées
*Heirloom tomatoes,
black olives crumble, matured olives oil*

Soupe froide de courgettes & menthe 12€/pers.
crème de chèvre, croûtons de pain
*Zucchini & mint cold soup,
goat cheese whipped cream, bread croutons*

Salade de pois chiche, pickles & épices douces 10€
Chickpea salad, pickles & sweet spices

Risotto d'épeautre de Sault, pistou, 12€
tomates séchées & pignons de pin
*Spelt from Sault risotto, pistou,
dried tomatoes & pinenuts*

Frites de panisse 9€
farine de pois chiche bio de Kom&Sal
Fried chickpea chips, organic Kom&Sal flour

Légumes de saison rôtis 14€
purée, jus de légumes, huile d'herbes
*Roasted seasonal vegetables,
puree, vegetables jus, herbs oil*

Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo
microfiltrée à volonté - 2€ par personne
*With your food selection, we serve microfiltered
Cryo water free flow - 2€ per person*



Ba ché to

METS AU MIBRASA

Épaule d'agneau confite, chutney de fruits secs, jus 28€
Confit lamb shoulder, dried fruits chutney, jus

Filet de poisson méditerranéen, sauce vierge 24€
Mediterranean fish filet, sauce vierge

Pavé de thon méditerranéen 30€
Mediterranean tuna steak

Gambas, sauce aioli 22€
King prawns, aioli sauce

Faux-filet de bœuf, sauce façon chimichurri 28€
Beef sirloin, chimichurri style sauce



DESSERTS

Finger chocolat & caramel 14€
Chocolate & caramel finger

Pavlova fruits rouges & lavande 12€
Red fruits & lavender pavlova

Pain d'épices, butternut et carottes caramélisées, mousse épicée 12€
Gingerbread, caramelized butternut and carrots, spiced mousse

Cookie XL à partager 16€
XL cookie to share

Glaces et sorbets de La Maison Ravi
Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, lavande, fleur d'oranger, framboise, citron, pamplemousse, amande, café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, lavender, orange blossom, raspberry, lemon, grapefruit, almond, coffee, pistachio, caramel

1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€