



Même cuisine, nouvelle altitude ! La Table s'installe chez Ventura . . .

ENTRÉES

LE BAR SOUS LES TROPIQUES 17€

Ceviche de bar à la mangue, ananas et combava

Sea bass ceviche with mango, pine apple & kaffir lime

LA BURRATA SE MET AU VERT 17€

Brunoise de tomate, burrata crémeuse et cappuccino de petits pois à la menthe

Creamy burrata with tomato-brunoise & chilled mint pea cappuccino

LE MELON GARDE SON SANG-FROID 16€

Gaspacho de melon, gingembre et basilic, émincé de lard grillé

Chilled melon gazpacho with ginger & basil, crispy grilled bacon

PLATS

LA PÊCHE DU JOUR FAIT SON SHOW 22€

Poisson de la criée, pommes grenaille rôties aux agrumes et sauce basilic/citronnelle

Catch of the day with roasted baby potatoes, citrus & basil/lemon sauce

LE CABILLAUD EN VERT ET CONTRE TOUS 24€

Pavé de cabillaud, velours de brocoli et sauce miel/tomate confite

Cod loin with broccoli mousseline & honey/confit tomato-sauce

LE ROI DU PRÉ EN ITALIE 29€

Filet de bœuf vendéen, pommes Darphin, crème au gorgonzola

Vendee beef fillet with potato Darphin, gorgonzola cream & black sesame

DESSERTS

VERTIME RAMÈNE SA FRAISE 13€

Fraisier Vertime

Vertime strawberry cake

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS 13€

Forêt-noire

Black forest cake

LE CAFÉ N'ARRIVE JAMAIS SEUL 12€

Les douceurs sucrées du pâtissier

Coffee & pastry chef's selection

EAUX

PLATE FILTRÉE 3,50€

Filtered still water

GAZÉIFIÉE ET FILTRÉE 3,50€

Filtered sparkling water

CHÂTELDON 7€

Natural sparkling water