

La Table du Mag



Entrées

STARTERS

CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN BLUE CRAB

35€

La chair à la cébette et au cédrat, mousseline de petit pois à l'huile d'olive et amandes croquantes, jus de tête émulsionné

Meat with spring onions and citron, pea mousseline with ripe fruity olive oil and crunchy almonds, emulsified head juice

TOMATES ANANAS DE PATRICK FARGET PINEAPPLE TOMATOES FROM PATRICK FARGET

30€

Marinées à verveine du jardin, compression à l'eau de tomate et au piment d'Espelette, crème battue à l'extrait de verveine, et poudre d'olive noire

Marinated with verbana from the garden, compressed with tomato water and Espelette pepper, whipped cream with verbana extract and black olive powder

HUÎTRES DE BOUZIGUES BOUZIGUES OYSTERS

30€

Tiédies au poivre Andaliman, fine gelée iodée au concombre maraîcher, tuile craquante au sarrasin et crème légère comme un tzatziki

Warmed with Andaliman pepper, fine iodized cucumber jelly, crisp buckwheat tile and light tzatziki cream

SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE OSSETRA CAVIAR SUPPLEMENT +20€

ŒUF CROUSTILLANT FERMIER CRISPY FARM EGG

27€

Courgette violon en crème légère, condiment relevé au piment Niora, citron confit et piquillos

Violin zucchini mousseline. Spicy condiment with Niora chili, preserved lemon and piquillos

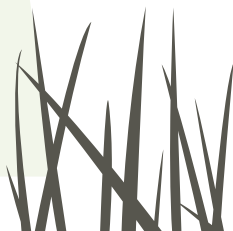
L'ÉCRIN THE JEWEL BOX

48€

Autour du homard et du caviar Osciètre Sturia, mousseline de petit pois et gingembre frais, blinis maison servis tièdes

Featuring lobster and Sturia Oscietra caviar, with a fresh pea and ginger mousseline, warm homemade blinis

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM



Plats

MAIN COURSES

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN AMBERJACK

41€

Juste snackée, artichauts violets de Provence rôtis à la badiane, jus barigoule monté à l'huile d'olive

Just seared, purple artichokes from Provence roasted with star anise, olive oil barigoule jus

RIS DE VEAU SWEETBREADS

48€

Rôti au sautoir et terminé aux noisettes du Piémont, carottes des sables au gingembre et jus de veau

Sautéed and finished with Piedmont hazelnuts, ginger sand carrots and veal jus

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN RED TUNA

42€

Légèrement grillée au barbecue, fraîcheur de fenouil mariné au piment d'Espelette, gel bergamote, bouillon dashi infusé à ce même agrume

Lightly grilled on the barbecue, fennel freshness marinated with Espelette pepper, bergamot gel, dashi broth infused with the same citrus

BŒUF BEEF

46€

Filet grillé et laqué à la népita, compression d'aubergines fumées aux feuilles d'olivier, mélasse de grenade et jus perlé à l'huile d'olive

Grilled and lacquered with nepita, smoked eggplant compression with olive leaves, pomegranate molasses and olive oil pearled jus

AGNEAU DE PAYS LOCAL LAMB

45€

Selle rôtie, socca au pois chiche du Ventoux grillé, mousseline à la Harissa et jeunes légumes maraîcher croquants, vierge à manger aux olives mûrées

Roasted, lightly grilled socca, harissa mousseline and crunchy young garden vegetables, « vierge à manger » with matured olives.

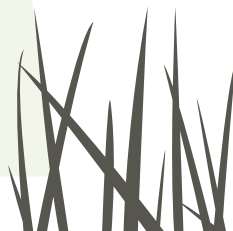
ROUGET DE ROCHE ROCKFISH

43€

Saisi à l'huile du Laval, haricots verts de Patrick Farget tiédés au sirop de rose et shiso pourpre, cerises fraîches et amandes croquantes

Seared in Laval oil, warm green beans from Patrick Farget infused with rose syrup and purple shiso, fresh cherries, and crunchy almonds

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM



Fromages

CHEESES

CHARIOT À FROMAGES DE LA RÉGION
REGIONAL CHEESE CART

22€

Desserts

DESSERTS

RHUBARBE
RHUBARB

16€

Pochée au miel de Provence, verjus et sorbet à la sarriette et huile d'olive
Poached with Povenche honey, verjus, sarriette and olive oil sorbet

CHOCOLAT TULAKALUM
CHOCOLATE TULAKALUM

16€

Légèrement fumé, crémeux fruit de la passion, crème glacée au chocolat et banane flambée
Lightly smoked, passion fruit cream, chocolate and flambéed banana ice cream

FRAISES DE PATRICK FARGET
PATRICK FARGET'S STRAWBERRIES

16€

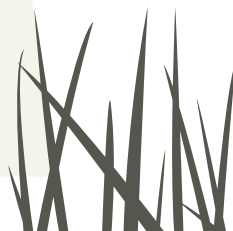
Confites, praliné au sésame noir, mousse givrée au shiso pourpre et sorbet à la faisselle du Ventoux
Confit, black sesame seed, purple shiso and Ventoux yoghurt sorbet

LES CERISES DU VENTOUX
VENTOUX CHERRIES

16€

Pochées à la cardamome verte, biscuit financier à la pistache d'Iran et crème glacée aux pistaches et miso blanc
Poached in green cardamom. Iranian pistachio financier biscuit with pistachio and white miso ice cream

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM



Menu enfant

KIDS' MENU

POUR MANGER COMME LES GRANDS
TO EAT LIKE THE GROWN-UPS

JUSQU'À 12 ANS
FOR KIDS UNDER 12

Concombre, comme un tzatziki 12€
Cucumber, like a tzatziki

Œuf croustillant fermier, crème légère de courgette violon 13€
Crispy farm egg, light cream of fiddlehead zucchini

Filet de bœuf, compression d'aubergines, jus de bœuf 25€
Beef fillet, smoked eggplant compression, beef jus

Pêche du jour, risotto de petit épeautre, sauce vierge 25€
Catch of the day, spelt risotto, virgin sauce

GARNITURES DISPONIBLES :
CONCHIGLIE FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE POMME DE TERRE
AVAILABLE SIDES:
FRESH CONCHIGLIE, SEASONAL VEGETABLE AND MASHED POTATOES

Fraises, et faisselle du Ventoux en sorbet 11€
Strawberry and Ventoux yoghurt sorbet

Chocolat, sorbet fruit de la passion 11€
Chocolate and passion fruit sorbet

DÎNER DE 19H À 21H30
DINNER FROM 7PM TO 9.30PM

*« La gastronomie est l'art
d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur. »*

THÉODORE ZELDIN

* « Gastronomy is the art
of using food to create happiness. »

