

*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*

## ASPERGES VERTES DE PATRICK FARGET PATRICK FARGET'S GREEN ASPARAGUS

30€

*Pochées dans un bouillon herbacé, puis grillées à la flamme, léger sabayon à la mélisse et poutargue*  
*Poached in herb broth, then flame-grilled, light melissa sabayon and bottarga*

## HUÎTRES DE BOUZIGUES BOUZIGUES OYSTERS

30€

*Tiédies au poivre de timut, fine gelée iodée au concombre maraîcher, tuile craquante au sarrasin et crème légère comme un tzatziki*  
*Warmed with timut pepper, fine iodized cucumber jelly, crisp buckwheat tile and light tzatziki cream*

## SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE +20€ OSSETRA CAVIAR SUPPLEMENT

## ŒUF DE POULE BIO BIO HEN'S EGG

27€

*Parfait et croustillant, morilles farcies au ris de veau, herbes du potager et Lard colonnata, bouillon de poule infusé au citron confit*  
*Perfect and crispy, morels stuffed with sweetbreads, garden herbs and Lard colonnata, chicken broth infused with preserved lemon*

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

# Plats

## MAIN COURSES

### SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE MEDITERRANEAN AMBERJACK

41€

*Cuite à l'étouffée dans l'argile, artichauts violets de Provence rôtis à la badiane, jus barigoule monté à l'huile d'olive*  
*Stewed in clay, purple artichokes from Provence roasted with star anise, olive oil barigoule jus*

### RIS DE VEAU SWEETBREADS

48€

*Rôti au sautoir et terminé aux noix 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*

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 Povenca honey, verjus, sarriet and olive oil sorbet*

**CHOCOLAT TULAKALUM**  
CHOCOLATE TULAKALUM

16€

*Légèrement fumé, crémeux fruit de la passion, crème glacé au  
chocolat et banane flambé*

*Lightly smoked, passion fruit cream, chocolate and flambé banana  
ice cream*

**FRAISES DE PATRICK FARGET**  
PATRICK FRAGET'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 yoghourt sorbet*

**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 pané croustillant, quelques asperges au naturel** 13€  
*Crispy breaded egg, a few natural asparagus*

**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 VEGETABLES 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. »

