

RESTAURANT

# la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

AOÛT 2025

Cuisine faite maison

Restaurant ouvert le vendredi 15 août / Open on bank holidays!

## Les entrées

PETIT ÉPEAUTRE LOCAL (FAMILLE BURCHERI), JUS ANETH/CITRON ; MOUSSE D'AVOCATS & PICKLES OIGNONS DE ROSCOFF\*

*LOCAL SPELT RISOTTO WITH LEMON & DILL JUS; ADVOCADO MOUSSE & ONION PICKLES\**

OU / OR

RAVIOLE COEUR À L'AUBERGINE/RICOTTA ; BOUILLON À L'INFUSION DE BASILIC FRAIS & CROUSTILLANT KADAÏF\*

*AUBERGINE & RICOTTA RAVIOLI, ANGEL HAIR PASTA & HOME MADE BASIL STOCK\**

OU / OR

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ FRANÇAISE, LIT DE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE "D'ENTRE LURE ET VENTOUX", CRÈME CHAMPIGNON (+ 7€ AU PRIX DU MENU)

*COURGETTE FLOWER STUFFED WITH FRENCH SUMMER TRUFFLE, LOCAL SPELT RISOTTO, MUSHROOM SAUCE (+7€ TO THE MENU)*

## Les plats

THON ROUGE MI-CUIT PANÉ AUX TROIS SÉSAMES, CHOU RAVE CONFIT & GEL DE KUMQUAT FRAIS  
*COATED SEMI-COOKED RED TUNA WITH SESAME BREADCRUMBS; OVEN COOKED TURNIP CABBAGE & HOME MADE KUMQUAT GEL*

OU / OR

PAVÉ DE VEAU RÔTI & SON JUS RÉDUIT ; ARTICHAUTS POIVRADE EN DEUX TEXTURES;  
PLEUROTES & POMMES GRENAILLE

*ROASTED VEAL STEAK & ITS COOKING JUICE; BABY ARTICHOKE COOKED IN TWO WAYS ; OYSTER MUSHROOMS & BABY NEW POTATOES*

OU / OR

PAUME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT SUR SON PRESSÉ DE POMMES DE TERRE FONDANT;  
JUS DE VEAU RÉDUIT AU THYM FRAIS (+ 15€ AU PRIX DU MENU)

*CRISPY PANFRIED SWEETBREAD & POTATO PRESS ; THYME FLAVOURED VEAL STOCK (+15€ TO THE MENU)*

## Les desserts

FOUGASSE SUCRÉE À LA FLEUR D'ORANGER; CRÈME MASCARPONE AU THYM & CRÈME GLACÉE MAISON À L'OLIVE NOIRE  
*ORANGE BLOSSOM FLAVOURED FOGASSE WITH MASCARPONE & THYME CREAM ; HOME MADE BLACK OLIVE ICE-CREAM*

OU / OR

COMME UNE PÊCHE GIVRÉE SUR SON SABLÉ VIENNOIS CROUSTILLANT & CRÈME GLACÉE MAISON À LA SARRIETTE  
*LIKE A FROSTED PEACH & ITS VIENNA SHORTBREAD BISCUIT; HOME MADE SAVORY ICE-CREAM*

OU / OR

DÉCLINAISON DE FROMAGES DE CHÈVRE FRAIS & AFFINÉS DE L'ALPINE DES COLLINES À REVEST-DES-BROUSSES  
(+5€ AU PRIX DU MENU)

*LOCAL GOAT CHEESE (FRESH & MATURE) FROM L'ALPINE DES COLLINES LOCAL FARM (+5€ TO THE MENU)*

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / \*SUITABLE FOR VEGETARIANS



- Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert, mignardise : 36€

- Mise en bouche, entrée/plat/dessert, mignardise : 43€

- Mise en bouche, entrée/plat/fromage/dessert, mignardise : 51€

La Table de Panturle - 51 Rue Pasteur - 04150 Banon - Tel : 04 92 74 05 93 - [www.latabledepanturle.eatbu.com](http://www.latabledepanturle.eatbu.com)  
Règlement par CB, sans contact, Apple pay, espèces. 18 couverts intérieurs ; 20 couverts extérieurs; cuisine faite maison.  
Restaurant ouvert du jeudi midi au lundi soir, déjeuners & dîners, sauf le dimanche soir (période estivale uniquement).

Service de 12h00 à 13h00 (dernière prise de commande) puis de 19h00 à 20h15 (dernière prise de commande); 13h15 le dimanche. Tout couvert non consommé sera facturé (25€).  
Le restaurant ferme à 14h30 pour le déjeuner et à 22h30 pour le dîner. Prix nets TTC en euros, taxes et service compris, boissons non comprises.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n°1169 /2011) dont la liste est à votre disposition sur demande.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la réservation. Viandes : France (origine, abattage, élevage)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; à consommer avec modération. Retrouvez-nous sur Facebook & Instagram @latabledepanturle!