

la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

Nos fruits & légumes, féculents, légumineuses et viandes de cette carte sont français, régionaux ou locaux selon les possibilités.
Selon les cartes, la marée cuisinée est pêchée en Méditerranée ou Atlantique Nord.
Toutes nos préparations sont faites maison (crèmes, sauces, gels, glaces & sorbets)
Le pain serviette est façonné à la boulangerie de Banon.

AVRIL 2026

Les entrées

OEUF DE POULE BIO FRANÇAIS COULANT EN CROÛTE DE PARMESAN AOP, ÉMULSION À L'AIL DES OURS;
PLEUROTÉS GRILLÉS ET EDAMAME**

FRENCH ORGANIC EGG "EN CROÛTE" (PARMESAN CRUST), WILD GARLIC FOAM ; GRILLED OYSTER MUSHROOMS & GREEN SOYBEAN**
OU / OR

MOSAÏQUE & CHIPS DE POIREAUX; OEUF DE TRUITE, SAUCE COCO/GINGEMBRE, HUILE VERTE DE CORIANDRE
LEEK AS A MOSAIC & LEEK CRISPS ; TROUT EGGS, COCO & GINGER SAUCE; HOME MADE CORIANDER OIL
OU / OR

SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES, GÂTEAU D'ÉPINARDS POCHÉ; CHOU PAK CHOÏ RÔTI & COMPOTE DE POIRES CITRONNÉE
(+ 5€ AU PRIX DU MENU)

GRILLED SCALLOPS, POACHED SPINACH CAKE ; ROASTED PAK CHOI (CABBAGE) & LEMON-FLAVOURED PEAR PURÉE (+5€ TO THE MENU)
CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / SUITABLE FOR VEGETARIANS**

Les plats

POULPE COLORÉ AU SAUTOIR; LENTILLES CORAIL DE HAUTE LOIRE ET BILLES DE COURGETTES JAUNES & VERTES;
ÉMULSION AU BEURRE DE CITRON VERT & PIMENT OISEAU ROUGE

PAN-FRIED OCTOPUS ; RED LENTILS, GREEN & YELLOW COURGETTE BALLS; LIME BUTTER & CHILI PEPPER FOAM
OU / OR

LE PICANHA DE VEAU, PURÉE DE CAROTTES VANILLÉE ET KASHA; SAUCE ACIDULÉE
FRENCH VEAL RUMSTEAK, VANILLA-FLAVOURED CARROT PURÉE & KASHA (GRILLED BUCKWHEAT);
SWEET & SOUR SAUCE (SHERRY, VEAL STOCK, RED WINE, PORT WINE, SHALLOT)

OU / OR

PAUME DE RIS DE VEAU CROUSTIFONDANT, POMME DE TERRE MITRAILLE ;
SALSIFIS ET TOPINAMBOURS SAUCE NOISETTE & FÈVE TONKA; (+ 15€ AU PRIX DU MENU)

"CRISPY & TENDER" PAN-FRIED SWEETBREAD, BABY POTATOES;
SALSIFY AND JERUSALEM ARTICHOKE, NUT & TONKA BROADBEAN SAUCE (+15€ TO THE MENU)

Les desserts

L'AGRUME, SORBET ESTRAGON-CITRON VERT; BISCUIT NOISETTE & SUC D'ORANGE RÉDUIT
CITRUS FRUITS (GRAPEFRUIT & ORANGES), HOME MADE LEMON & TARRAGON SORBET ; NUT BISCUIT & CONCENTRATED ORANGE JUICE
OU / OR

GAVOTTE MAISON À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR & CRÉMEUX MISO / CHOCOLAT BLANC DUBARRY;
GLACE CRÈME CATALANE, GEL FRUIT DE LA PASSION

VANILLA-FLAVOURED "FINE & CRISPY" BISCUIT, DUBARRY WHITE CHOCOLATE CREAM WITH MISO;
"CRÈME BRÛLÉE" HOME MADE ICE-CREAM & PASSION FRUIT GEL

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)



- 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€