

la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

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

ÉTÉ 2026

Bons cadeaux disponibles pour toute occasion !
Renseignements 04 92 74 05 93

Les entrées

GÂTEAU D'AUBERGINES FUMÉES, CRÈME GLACÉÉ SATAY & KASHA SOUFFLÉ**

AUBERGINE CONFIT MOUSSE "AS A CAKE"; HOME MADE SATAY ICE-CREAM & PUFFED KASHA**

OU / OR

CREVETTE EN RAVIOLE MAISON & EN BOUILLON AU GOMASIO MARIN BIO; MAYONNAISE WASABI

SHRIMP RAVIOLI & STOCK (WITH ORGANIC GOMASIO) ; WASABI MAYONNAISE

OU / OR

LA FLEUR DE COURGETTE DU VAUCLUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ; RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE "D'ENTRE LURE ET VENTOUX"

SAUCE CHAMPIGNON & RÂPÉ DE TRUFFE FRAÎCHE (+ 7€ AU PRIX DU MENU)

COURGETTE FLOWER STUFFED WITH SUMMER TRUFFLE & (LOCAL) SPELT RISOTTO;

MUSHROOM SAUCE & FRESH GRATED TRUFFLE (+7€ TO THE MENU)

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / SUITABLE FOR VEGETARIANS**

Les plats

DOS DE LIEU NOIR RÔTI, ÉMULSION COCO-TAMARIN;

LENTILLES BLONDES (LABEL ROUGE) DE SAINT-FLOUR & CHOU PAK CHOÏ

ROASTED POLLOCK LOIN, COCO & TAMARIND FOAM; CERTIFIED BLOND LENTILS FROM SAINT-FLOUR & PAK CHOI

OU / OR

MIGNON DE COCHON DU PLATEAU D'ALBION LARDÉ, SAUCE AIGRE-DOUCE; PRÉSSÉ DE POMMES DE TERRE AU THYM FRAIS

PORK TENDERLOIN (FROM PLATEAU D'ALBION) WRAPPED IN SMOKED BACON, SWEET & SOUR SAUCE; THYME FLAVOURED POTATO PRESS

OU / OR

CUISSÉ ET CROUSTILLANT DE PIGEONNEAU FERMIER DES COSTIÈRES AU FOIE GRAS FRANÇAIS ;

EMBEURRÉ DE MONA LISA & JUS DE PIGEON RÉDUIT (+ 15€ AU PRIX DU MENU)

FREE RANGE SQUAB (BREADCRUMBS & FILLET) FROM THE COSTIERES REGION, WITH FRENCH FOIE-GRAS;

MONALISA POTATO PURÉE & PIGEON STOCK (+15€ TO THE MENU)

Les desserts

FOUGASSE SUCRÉE À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME MASCARPONE AU GALANGA FRAIS; SORBET À L'OLIVE NOIRE

ORANGE BLOSSOM FLAVOURED FOGASSE WITH MASCARPONE & GALANGA (GINGER) CREAM; BLACK OLIVE SORBET

OU / OR

MON CHOCO'CHAÏ LATTE, CRÈME GLACÉE CAPPUCCINO

MY CHOCO'CHAÏ LATTE; HOME MADE CAPPUCCINO 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)



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

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

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