

# 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 faites maison (crèmes, sauces, gels, glaces & sorbets)  
Le pain serviette est façonné à la boulangerie de Banon.

JUN 2026

Restaurant ouvert pour la fête des pères ! Bons cadeaux disponibles

## Les entrées

DUO DE QUINOA À L'ABRICOT VANILLÉ DANS SON MINI-POIVRON DOUX FARCI, FENOUIL CITRONNÉ CROQUANT\*\*

MINI PEPPER STUFFED WITH APRICOT &amp; VANILLA FLAVOURED (BLACK &amp; WHITE) QUINOA; CRUNCHY FENNEL\*\*

OU / OR

MA TATIN DE CAROTTES, VINAIGRETTE DE FANES AUX ZESTES DE COMBAWA\*\*

MY CARROT "TARTE TATIN" (UPSIDE DOWN CARROT TART), CARROT TOPS VINAIGRETTE WITH KAFFIR LIME ZESTS\*\*

OU / OR

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

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

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

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

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / SUITABLE FOR VEGETARIANS\*\*

## Les plats

GIGOT D'AGNEAU CONFIT (24H) DU PLATEAU D'ALBION AU CHIMICHOIRRI; PANISSE

(À LA FARINE DE POIS CHICHES D'ENTRE LURE &amp; VENTOUX) AU CUMIN; COURGETTES DU VAUCLUSE &amp; JUS SARRIETTE

SLOW-COOKED CHIMICHOIRRI FLAVOURED LEG OF LAMB (FROM THE PLATEAU D'ALBION REGION); CUMIN FLAVOURED CHICKPEA

(LOCAL) FLOUR FRITTERS; LOCAL COURGETTES &amp; SAVORY STOCK

OU / OR

THON ROUGE, WOK DE NOUILLES (AUX OEUFS) AUX LÉGUMES CROQUANTS, ÉMULSION GALANGA

RED TUNA, NOODLES &amp; LIGHTLY STIR-FRIED (CRUNCHY) VEGETABLES, GALANGA FOAM

OU / OR

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

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

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

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

## Les desserts

LE FLAN CRÉMEUX AU SÉSAME NOIR, SORBET KALAMANSI

CREAMY &amp; VELVETY BLACK SESAME FLAN; KALAMANSI SORBET

OU / OR

L'ENTREMET ABRIC'OLIVE, SORBET À LA MÉLISSE FRAÎCHE DU JARDIN

APRICOT &amp; OLIVE DESSERT, HOMEGROWN LEMON BALM SORBET

OU / OR

DÉCLINAISON DE FROMAGES DE CHÈVRE FRAIS &amp; AFFINÉS DE L'ALPINE DES COLLINES À REVEST-DES-BROUSSES

(+5€ AU PRIX DU MENU)

LOCAL GOAT CHEESE (FRESH &amp; 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€