

laTABLEdePANTURLE

BY ANTOINE

OCTOBRE 2025

Cuisine faite maison

Les entrées

- ORGE PERLÉ À LA RÉDUCTION D'ORANGE & YAOURT GREC AU CURRY; OIGONS FRITS & GRAINES GERMÉES
ORANGE FLAVOURED PEARL BARLEY & GREEK YOGHURT WITH CURRY ; FRIED ONION & SPROUTED SEEDS
OU / OR
- RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS & POTIMARRON; NOISETTES TORREFIÉES, SAUCE FORESTIÈRE*
*SMALL RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS & ONION SQUASH ; ROASTED NUTS & MUSHROOM CREAM SAUCE**
OU / OR
- NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES & FONDUE DE POIREAUX; ÉMULSION DE BARDE SAFRANÉE (+ 5€ AU PRIX DU MENU)
GRILLED SCALLOPS & LEEK FONDUE ; SAFFRON FOAM (+5€ TO THE MENU)

Les plats

- MAHI-MAHI GRILLÉ CÔTÉ PEAU & RISOTTO AU LAIT DE COCO ; FUMET CRÉMÉ AU RÉA DE TAHITI
GRILLED SEA BREAM & COCONUT RISOTTO ; TUMERIC FLAVOURED FUMET (CREAMY FISH STOCK)
OU / OR
- RÂBLE DE LAPIN VAUCLUSIEN FARCI AUX OLIVES ; FREGOLA SARDA AU CHORIZO & JUS TERRE/MER
LOCAL SADDLE OF RABBIT STUFFED WITH OLIVES ; FREGOLA SARDA & CHORIZO; SURF & TURF STOCK
OU / OR
- RIS DE VEAU CROUSTILLANT; CÈPES & GIROLLES DES SOUS-BOIS DE LURE, JUS DE VEAU CORSÉ (+ 15€ AU PRIX DU MENU)
CRISPY SWEETBREAD ;LOCAL CEP & GIROLLES (FROM LURE MOUNTAIN) ; VEAL STOCK (+15€ TO THE MENU)

Les desserts

- STREUSEL AUTOMNAL ACCOMPAGNÉ DE SON SORBET POIRE MAISON ; SUBTIL ACCORD ENTRE LE CHOCOLAT NOIR & IRISH WHISKY
HOME MADE STREUSEL & PEAR SORBET ; DARK CHOCOLATE & IRISH WHISKY
OU / OR
- LE PAIN D'ÉPICES ÉGARÉ DE LA MAMAN D'ANTOINE; SUPRÊMES D'ORANGE & MASCARPONE CRÉMEUX
TOASTED HOME-MADE GINGERBREAD, ORANGE SEGMENTS & CREAMY MASCARPONE
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€