

laTABLEdePANTURLE

BY ANTOINE

Cuisine faite maison.

Les fruits & légumes, féculents, légumineuses et viandes de nos cartes sont français, régionaux et locaux selon les meilleures possibilités.

Selon les cartes, la marée cuisinée est pêchée en Méditerranée ou Atlantique Nord.

Toutes nos préparations sont également faites maison

(crèmes, sauces, infusions, confits, bouillons, gels, glaces & sorbets)

Le pain serviette est façonné à la boulangerie de Banon.

OCTOBRE 2026

Les entrées

CÉLÉRISOTTO CACAHUÈTE/PAMPLEMOUSSE, ÉCUME COCO-CACAHUÈTE*

CELERIC & PEANUT RISOTTO, GRAPEFRUIT SEGMENTS; COCONUT & PEANUT FOAM*

OU / OR

RAVIOLE CHAMPIGNONS/POTIMARRON AUX ÉPICES DOUCES, NOISETTES TORREFIÉES;

SAUCE FORESTIÈRE, GERMES DE ROQUETTE*

SMALL RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS & ALLSPICE FLAVOURED ONION SQUASH;

ROASTED NUTS, MUSHROOM CREAM SAUCE & ROCKET SPROUTS*

OU / OR

LANGOUSTINES & INFUSION DE PINCES AU YUZU; CONFIT DE MANGUE À L'OIGNON (+ 7€ AU PRIX DU MENU)

LANGOUSTINES, YUZU FLAVOURED CLAWS' BROTH; ONION & MANGO CHUTNEY (+7€ TO THE MENU)

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / SUITABLE FOR VEGETARIANS*

Les plats

RÂBLE DE LAPIN VAUCLUSIEN FARCI À LA TAPENADE NOIRE; FREGOLA SARDA & MOULES DE BOUCHOT, ÉCUME TERRE/MER

LOCAL SADDLE OF RABBIT STUFFED WITH TAPENADE (BLACK OLIVE PURÉE); FREGOLA SARDA & MUSSELS ; SURF & TURF STOCK

OU / OR

GRONDIN PERLON & TRIO DE QUINOA; CHOU ROUGE EN MOUSSELINE & ZESTES DE COMBAWA D'AUBIGNAN (84)

GURNARD WITH QUINOA; RED CABBAGE MOUSSELINE & COMBAWA ZESTS (COMBAWA FROM AUBIGNAN, VAUCLUSE REGION)

OU / OR

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

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

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

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

Les desserts

MUHALLABIEH LIBANAIS EN NID DE KADAÏF À LA FLEUR D'ORANGER DE MONTSALIER ; ÉCUME PISTACHE & GEL À LA ROSE

LEBANESE "MAHALABIA" (ORANGE BLOSSOM FLAVOURED MILK PUDDING), ANGEL HAIR PASTA; PISTACCHIO FOAM & ROSE GEL

OU / OR

MON SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR 64%; CRÈME GLACÉE AU SAKÉ

MY BLACK CHOCOLATE SOUFFLÉ; HOME MADE JAPANESE SAKÉ 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€**