

laTABLEdePANTURLE

BY ANTOINE

Cuisine entièrement 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 et entièrement faites maison

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

Le pain serviette est façonné à la boulangerie de Banon.

Bons cadeaux disponibles pour toutes occasions

Renseignements & commande: 04 92 74 05 93

SEPTEMBRE 2026

Les entrées

CHOU VERT FRISÉ FARCI AUX LÉGUMES DU SOLEIL & PETIT ÉPEAUTRE LOCAL “D’ENTRE LURE ET VENTOUX”,
ÉMULSION GOCHUJANG*

*CURLY KALE STUFFED WITH SUMMER VEGGIES & LOCAL SPELT (BURCHER FAMILY); GOCHUJANG FOAM**
OU / OR

FLAN DE POTIMARRON RÔTIS AUX ÉPICES DOUCES & SHIITAKÉS POÊLÉS, ÉCUME AIL/PERSIL*
*ALLSPICE FLAVOURED (ROASTED) ONION SQUASH FLAN ; PAN-FRIED SHIITAKÉS, GARLIC & PARSLEY FOAM**
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

TRUITE LAQUÉE AU MISO BLANC & SAKÉ; RIZ BAMBOU & CHOU ROMANESCO
MISO & SAKÉ PEKING TROUT ; BAMBOO RICE & ROMANESCO
OU / OR

JOUE DE BOEUF FRANÇAISE CONFITE AU SYRAH, JUS ACIDULÉ BALSAMIQUE/ANIS ÉTOILÉ ;
PULPE DE CAROTTES DES SABLES LABEL ROUGE ET FREEKEH
SLOW-COOKED FRENCH BEEF CHEEK, STAR ANISE & BALSAMIC STOCK ;
STEWED “SANDY” CARROTS (AWARDED LABEL ROUGE) AND FREEKEH
OU / OR

CUISSE 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

CHAUD-FROID DE PRUNE “TITINE” DE PROVENCE; CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON & SUC DE FRAMBOISE
HOT & COLD PLUMS FROM PROVENCE; VANILLA DIPLOMAT CREAM & RASPBERRY SAP
OU / OR

ÎLE FLOTTANTE TAGADA, KUMQUAT EN SORBET & GEL DE MENTHE POIVRÉE DE MON JARDIN
TAGADA STRAWBERRY FLAVOURED FLOATING ISLAND ; KUMQUAT SORBET & HOMEGROWN PEPPERMINT 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 : 36€**

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

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