

# la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

SEPTEMBRE 2025

Cuisine faite maison

## Les entrées

CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE À L'AIL, CRÈME GLACÉE AU LARD FUMÉ & JUS DE CRESSON  
*POTATO & GARLIC CROMESQUIS; HOME MADE SMOKED BACON ICE-CREAM & CRESSON JUICE*  
OU / OR

COMME UNE ÎLE FLOTTANTE, À LA CHÂTAIGNE DE LA FAMILLE BURCHERI & POUDRE DE CÈPES\*  
*LIKE A FLOATING ISLAND WITH LOCAL CHESTNUT & CEP POWDER\**  
OU / OR

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ FRANÇAISE, LIT DE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE "D'ENTRE LURE ET VENTOUX", CRÈME CHAMPIGNON (+ 7€ AU PRIX DU MENU)  
*COURGETTE FLOWER STUFFED WITH FRENCH SUMMER TRUFFLE, LOCAL SPELT RISOTTO, MUSHROOM SAUCE (+7€ TO THE MENU)*

## Les plats

PINTADE FERMIÈRE FRANÇAISE EN DEUX CUISSONS : SUPRÊMES EN BALLOTINE & CUISSES CONFITES EN GÂTEAU DE CHOU  
*FRENCH FREE RANGE GUINEA FOWL COOKED IN DIFFERENT WAYS (SUPREME IN BALLOTINE & SLOW-COOKED LEG WITH CABBAGE)*  
OU / OR

DOS DE LIEU NOIR COLORÉ AU SAUTOIR, RISOTTO DE POTIMARRON & ÉCUME CITRON VERT  
*BROWNED POLLOCK LOIN ; ONION SQUASH RISOTTO & LIME FOAM*  
OU / OR

RIS DE VEAU RÔTI & CRÉMEUX DE PANAI CARAMÉLISÉS; GIROLLES & TOMBÉE D'ÉPINARDS (+ 15€ AU PRIX DU MENU)  
*ROASTED SWEETBREAD & CAMELIZED PARSNIP CREAM ; GIROLLES & FRESH SPINACH (+15€ TO THE MENU)*

## Les desserts

PRESSÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES SUR SON SABLÉ BRETON; SORBET CIDRE MAISON  
*CAMELIZED APPLE PRESS & ITS SHORTBREAD BISCUIT; HOME MADE CIDER SORBET*  
OU / OR

PAIN DE GÊNES ET SON CRÉMEUX MENTHE-CHOCOLAT ; CRÈME GLACÉE MAISON À LA NOISETTE  
*GENOA CAKE, MINT & CHOCOLATE CREAM; HOME MADE HAZELNUT 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)*

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€