

RESTAURANT

# la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

JUILLET 2025

Cuisine faite maison

Restaurant ouvert le lundi 14 juillet  
Open on bank holidays!

## Les entrées

PANNA COTTA DE RADIS DU MARCHÉ, COULIS CIBOULETTE ; HERBES FOLLES AU VINAIGRE DE POMME\*  
*RADISH PANNA COTTA, CHIVES COULIS; ROOT VEGETABLE SALAD WITH APPLE VINEGAR\**

OU / OR

RAVIOLE DE CREVETTE SAUCE ASIATIQUE; CHEVEUX D'ANGE, MAYONNAISE WASABI  
*SHRIMP RAVIOLI, ASIAN-STYLE SAUCE ; ANGEL HAIR PASTA & WASABI MAYONNAISE*

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

PALERON DE BOEUF FRANÇAIS CONFIT EN CROQUETTE AU ZAATAR; MOUSSELINE CAROTTE/HARISSA, POMMES DE TERRE  
BOUCHON

*FRENCH CHUCK STEAK CROQUETTE (ZAATAR SEASONED) ; CARROT MOUSSELINE WITH HARISSA; POTATOES  
BOUCHON*

OU / OR

QUEUE DE LOTTE RÔTIE AU BEURRE & RIZ BAMBOU; CHOU PAK CHOÏ, ÉMULSION LAIT DE COCO

*ROASTED MONKFISH WITH BUTTER SAUCE, RICE INFUSED WITH BAMBOO; PAK CHOI & COCONUT MILK FOAM*

OU / OR

PAUME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT & FONDANT, DORÉ À LA POÊLE; PETITS POIS LOCAUX FRAÎCHEMENT ÉCOSSÉS ; JUS  
DE VEAU INFUSÉ AU THYM FRAIS (+ 15€ AU PRIX DU MENU)

*"CRISPY & TENDER" PANFRIED SWEETBREAD, LOCAL FRESH (& HOME SHELLED!) PEAS (+15€ TO THE MENU)*

## Les desserts

LA RHUBARBE DANS TOUS SES ÉTATS; CRÉMEUX SUREAU & CROUSTILLANT FEUILLANTINE  
*RHUBARB COOKED IN DIFFERENT WAYS (COMPOTE & SORBET); ELDER CREAM & CRISPY LACE CREPE*

OU

LE CHOCOLAT 64% EN CRÈME GLACÉE & BISCUIT; GANACHE CORIANDRE, GEL AU GÉNÉPI DE SAVOIE & SAUCE VÉGÉTALE  
*DARK CHOCOLATE ICE CREAM & BISCUIT; CORIANDER GANACHE, GENEPI (ALPINE FLOWER) GEL & HERBAL (SWEET) SAUCE*

OU

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 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 : 45€

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

La Table de Panturle - 51 Rue Pasteur - 04150 Banon - Tel : 04 92 74 05 93 - www.latabledepanturle.eatbu.com

Règlement par CB, sans contact, Apple pay, espèces. 18 couverts intérieurs ; 20 couverts extérieurs ; cuisine faite maison.

Restaurant ouvert du jeudi midi au lundi soir, déjeuners & dîners, sauf le dimanche soir (période estivale uniquement).

Service de 12h00 à 13h00 (dernière prise de commande) puis de 19h00 à 20h15 (dernière prise de commande) ; 13h15 le dimanche. Tout couvert non consommé sera facturé (25€)

Le restaurant ferme à 14h30 pour le déjeuner et à 22h30 pour le dîner. Prix nets TTC en euros, taxes et service compris, boissons non comprises.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n°1169/2011) dont la liste est à votre disposition sur demande.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la réservation. Viandes : France (origine, abattage, élevage)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; à consommer avec modération. Retrouvez-nous sur Facebook & Instagram @latabledepanturle !