

RESTAURANT

la TABLE de PANTURLE

BY ANTOINE

Nos fruits & légumes, féculents, légumineuses et viandes de cette carte sont français, régionaux ou locaux selon les meilleures possibilités. Selon les cartes, la marée cuisinée est pêchée en Méditerranée ou Atlantique Nord. Toutes nos préparations sont faites maison (crèmes, sauces, gels, glaces & sorbets) Le pain serviette est façonné à la boulangerie de Banon.

MAI 2026

Restaurant ouvert le 1er mai, 8 mai, 14 mai, Pentecôte les 24 et 25 mai
Open on 1st, 8th, 14th, 24th & 25th May, 2026 !

Les entrées

TRILOGIE DE BETTERAVES RÔTIES AU THYM; CHEVEUX D'ANGE CROQUANTS & GLACE YAKITORI**
THYME-ROASTED BEETROOT TRILOGY ; CRUNCHY ANGEL HAIR PASTA & YAKITORI ICE CREAM**

OU / OR

ROYALE D'ASPERGES VERTES DU MARCHÉ DE BANON, MAYONNAISE LÉGÈRE AU MISO**
GREEN ASPARAGUS FROM BANON MARKET, MISO FLAVOURED MAYONNAISE**

OU / OR

LA FLEUR DE COURGETTE DU VAUCLUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ; RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE "D'ENTRE LURE ET VENTOUX"
SAUCE CHAMPIGNON & RÂPÉ DE TRUFFE FRAÎCHE (+ 5€ AU PRIX DU MENU)
COURGETTE FLOWER STUFFED WITH SUMMER TRUFFLE & (LOCAL) SPELT RISOTTO;
MUSHROOM SAUCE & FRESH GRATED TRUFFLE (+5€ TO THE MENU)
CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS / SUITABLE FOR VEGETARIANS**

Les plats

VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE DU GERS LABEL ROUGE, ARTICHAUTS BOUTONS AU SAUTOIR;
PÉPINETTES CRÉMEUSES À L'OSEILLE

FRENCH "LABEL ROUGE" BREED POULTRY (CORN-FED POULTRY), FRIED BUTTON ARTICHOKE;
CREAMY SORREL-FLAVOURED SAUCE & RISONI ("MINI PASTA")

OU / OR

OMBLE CHEVALIER CUIT VAPEUR, RISOTTO BAMBOU & NUAGE AIL DES OURS
STEAMED ARCTIC CHAR ; BAMBOO RICE & WILD GARLIC FOAM

OU / OR

CUISSE ET CROUSTILLANT DE PIGEONNEAU ROYAL AU FOIE GRAS FRANÇAIS ;
EMBEURRÉ DE MONA LISA & JUS DE PIGEON RÉDUIT (+ 15€ AU PRIX DU MENU)

SQUAB (BREADCRUMBS & FILLET) WITH FRENCH FOIE-GRAS; MONALISA POTATO PURÉE & PIGEON STOCK (+15€ TO THE MENU)

Les desserts

LA FRAISE DE CARPENTRAS FRAÎCHE & EN COMPOTÉE ; AMBROISIE AU YUZU & SORBET HIBISCUS/MENTHE DU JARDIN
STRAWBERRIES FROM CARPENTRAS (FRESH & PURÉE); YUZU FLAVOURED GENOA CAKE & HIBISCUS/(HOMEGROWN) MINT SORBET

OU / OR

LA RHUBARBE EN CACHE-CACHE: MERINGUE À LA VERVEINE DU JARDIN, CRÈME PISTACHE & GEL DE BASILIC FRAIS
HIDE-AND-SEEK WITH RHUBARB: (HOMEGROWN) VERVAIN-FLAVOURED MERINGUE; PISTACCHIO CREAM & FRESH BASILIC 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, mignardise : 36€

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

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