

laTABLEdePANTURLE

BY ANTOINE

Restaurant ouvert du 18 au 30/12 (sauf dimanches soirs) ;
mardis 23 et 30 décembre inclus.
Ouverture le mercredi 24 pour le déjeuner uniquement.
Fermé le 24 au soir ; 25 & le 31 décembre
pour préparer vos menus à emporter pour la St Sylvestre.
Fermeture le 1er janvier (inventaire)
Réouverture vendredi 2 janvier 2026.

DEC 2025 – JAN 2026

Cuisine faite maison / Home made cuisine

Les entrées

PÂTÉ CROÛTE DE CHEVREUIL FRANÇAIS; COMPOTÉE D'OIGNONS DOUX & PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE
FRENCH DEER "PÂTÉ EN CROÛTE" ; ONION CHUTNEY & MUSTARD SEEDS PICKLES
OU / OR
RAVIOLES DE CRABE À L'ENCRE DE SEICHE; SAUCE ONCTUEUSE AUX CREVETTES GRISES
CUTTLEFISH INK RAVIOLI STUFFED WITH CRAB ; CREAMY PRAWN SAUCE
OU / OR
BÛCHE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MI-CUIT MAISON AU PAIN D'ÉPICES;
INSERT DE CUISSES CONFITES & GEL DE CASSIS (+ 5€ AU PRIX DU MENU)
*HOME MADE SEMI-COOKED FOIE GRAS/GINGERBREAD YULE LOG ;
BLACKCURRANT GEL (+5€ TO THE MENU)*

Les plats

NOIX DE JOUES DE PORC DU PLATEAU D'ALBION CARAMÉLISÉES; JUS DE CUISSON À LA BIÈRE
AMBRÉE DE LA FAMILLE BURCHERI ; MOUSSELINE DE PATATES DOUCES
*LOCAL PORK CHEEK FROM PLATEAU D'ALBION ;
BRAISING JUICE MADE WITH LOCAL AMBER ALE & SWEET POTATO MOUSSELINE*
OU / OR
MERLU DE LIGNE FRANÇAIS CUIT À L'HUILE DE PERSIL; CONFITURE D'OLIVES NOIRES
& MOUSSE D'HARICOTS BLANCS AU CRUMBLE D'AIL
FRENCH HAKE COOKED IN PARSLEY OIL; BLACK OLIVE JAM & GARLIC FLAVOURED BEANS MOUSSE
OU / OR
LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON BOCUSE & TAGLIATELLES FRAÎCHES (+ 15€ AU PRIX DU MENU)
(WILD) HARE "À LA ROYALE" (PAUL BOCUSE'S RECIPE) ; FRESH TAGLIATELLE (+15€ TO THE MENU)

Les desserts

NID CHOCO-CAFÉ ; COULIS DE CARAMEL INFUSÉ À LA BADIANE
CHOCOLATE & COFFEE KADAÏF NEST (CRISPY SHREDDED FILO STRANDS); STAR ANISED FLAVOURED CARAMEL COULIS
OU / OR
SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER
GRAND MARNIER SOUFFLÉ (FROTHY COOKED DISH MADE WITH WHISKED WHITES OF EGGS & ORANGE FLAVOURED LIQUEUR)
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€