

la TABLE de PANTURLE

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 GRISÉS
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 CUISES 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-BROUSSSES
(+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 : 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 20h00 (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 !