

# Le Panoramic

## • LES ENTRÉES •

### Salade de Truffes d'été • 25€

Mimolette vielle, tomates cerises, graines de courge, vinaigre balsamique, pistou au basilic



### Soupe de Poisson • 18€

Le poisson du moment, croûtons, sauce rouille et emmental rapé



### La Salade dite «à la César» • 20€

Volaille, salade romaine, avocat, pain frit, œuf mollet, anchois, sauce césar



### Tartines tomate mozzarella • 20€

Tomates multicolores, mozzarella, fleur de sel, pistou de basilic, vinaigre balsamique, pignon de pin



### Les Huîtres de Tamaris Numéro 2 • 22€

6 Huîtres, accompagnées de salade du marché, pain de seigle et condiments



### Salade de Poulpes • 19€

Poulpes marinées aux citrons confits



### Carpaccio de Loup au citron confit • 24€

Loup, Mélange d'herbe, citron confit, échalote au vinaigre, huile d'olive



### Le Foie Gras de Canard • 25€

Foie gras mi-cuit de canard accompagné de tatin de pommes, fruits caramélisés au miel et ses toasts



### Le Tian d'Aubergines • 21€

Tian d'aubergines au fromage de chèvre, pignons de pin, pesto basilic, chips de jambon cru et son coulis de tomates à l'huile d'olive



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:



Poisson



Crustacés



Fruits à coque



Céleri



Œuf



Mollusques



Lait



Céréales contenant du gluten

## • CÔTÉ MER •

### Filets de maquereau caramélisés • 27€

Quinoa en taboulé et yaourt grec à la menthe



### Risotto Gambas aux truffes d'été • 36€

Risotto, gambas, crème de parmesan, tuile de parmesan, copeaux de Truffe d'été



### Aïoli provençal et légumes du moment • 30€

Cabillaud, gambas, bulots, œuf dur, carotte, haricots vert, céleri, brocolis, choux fleur



### Les Filets de Sole • 32€

Filets de Sole dorés au beurre 1/2 sel, patates douces et avocats rôtis, sauce vierge acidulée



### Pavé de Merlu • €32

Marmelade de pommes de terre et son espuma, merlu cuisiné au beurre moussieux, copeaux de truffe d'été



## • CÔTÉ TERRE •

### Médailon de Veau cuit au sautoir • 33€

accompagné de sa raviole ouverte aux épinards, champignon du moment, sauce aux morilles, truffe d'été



### Noisettes d'Agneau rôtie • 30€

Noisettes d'agneau parfumées au piment d'Espelette et romarin, gnocchi à la romaine, concassée de tomate, sauce à manger



### Filet de Bœuf Rossini • 34€

Filet de Bœuf, sauce porto, gratin de pommes de terre fumées, crème soubise



### Suprême de Volaille jaune • 28€

Cuit à basse température, céréales cuites comme un taboulé, moutarde violette



### Tartare de Bœuf à l'italienne • 26€

Pistou de basilic, tomates confites, échalote au balsamique, parmesan en poudre, frites



Prix nets - Taxes et service compris

Allergènes:



Poisson



Crustacés



Fruits à coque



Céleri



Œuf



Mollusques



Lait



Céréales contenant du gluten

## • CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

### Risotto aux truffes d'été • 25€

Risotto arborio al dente, crème parmesan, copeaux de truffe, tuile de parmesan



### Wok de légumes sautés sauce soja • 17€

Légumes du moment, sauce soja



## • LES SUGGESTIONS DU CHEF •

### La Pêche du jour

Loup grillé 12€ les 100g

Loup en croûte de sel 14€ les 100g



### La Côte de Bœuf 2 personnes de 800g à 1000g • 70€

Accompagnée avec un écrasé de pommes de terre aux truffes



## • MENU ENFANT •

(Jusqu'à 12 ans)

€18

### Les Entrées

Petites tomates et mozzarella au basilic

Jambon blanc, salade

Salade d'oeuf mimosa



### Plats Principaux

Suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes et jus de viande

Pennes à la napolitaine ou bolognaise ou pistou

Goujonnettes de poisson accompagnées de légumes ou de frites



### Les Desserts

Salade de fruits frais

Glace ou sorbet

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges



Prix nets - Taxes et service compris

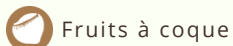
Allergènes:



Poisson



Soja



Fruits à coque



Céleri



Œuf



Moutarde



Lait



Céréales contenant du gluten

## • LES DESSERTS •

### **La Palette de Sorbets et Glaces (3 boules) • 12€**

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé,  
Yaourt, Cassis, Framboise, Fraise,  
Ananas, Mangue, Fruit de la passion



### **Farandole de Gourmandise • 14€**

Café ou Thé gourmand et ses plaisirs sucrés



### **Fraisier • 15€**

boule de glace fraise, coulis de fruits rouges



### **Le Sablé Pistache • 16€**

Sablé Pistache aux fruits rouges,  
mouseline et sorbet framboise



### **Tiramisu aux Fruits Rouges • 14€**

et spéculoos



### **Moelleux au chocolat • 15€**

Crème anglaise, glace café



### **Poires rafraîchies au vin de Bandol • 14€**

Poires cuites au vin rosé de Bandol, vanille, verveine,  
petit macaron



### **Assiette de fromage • 13€**

Sélection de 5 fromages, confiture de figue et  
pousses de salade



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:

