

*La farandole* \*\*\*\*  
HOSTELLERIE

**CARTE DU RESTAURANT**



# Le Panoramic

## • ENTRÉES •

### Poêlée de seiches aux épices €19

Tomates cerises, panaché de poivron, oignon rouge, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic



### Foie gras de canard mi-cuit aux truffes d'été €29

Chutney de figues, toast et pouces du jardin



### Burrata crémeuse €25

Duo de courgettes à la truffe d'été



### Gaspacho de tomates et pastèque €19

Avec ses crevettes rôties



### Soupe de poissons de roche\* €19

Croutons, ail, aioli, emmental râpé



### Minestrone au pistou basilic\* €18



### Huîtres de Tamaris Numéro 2 suivant l'arrivage €24

6 huîtres, salade, condiments, beurre demi-sel



### Salade de truffes d'été €25

Copeaux de mimolette vieille, tomate



### Salade dite «César» €24

Volaille, salade romaine, avocat, croutons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce césar, copeaux de parmesan



### Salade niçoise €25

Salade du marché, haricots verts, émincé de poivron de couleur, tomate, céleri branche, oignon rouge, pommes vapeur, œuf dur, anchois, olive noir, thon



### Salade de poulpe €22

Mariné au citron confit, tomate



\* - Uniquement le soir

## • CÔTÉ MER •

### **Merlu truffé cuisiné au beurre moussoux** €34

Marmelade de pommes de terre et son espuma,  
copeaux de truffe d'été, fines herbes



### **Loup cuit au plat** €28

Carpaccio de tomate Green Zebra,  
salade d'herbes maraîchères, huile d'olive,  
thym et citron



### **Filet de daurade snacké** €27

Transparence de concombre et jus épice



### **Filets de Sole** €35

Dorés au beurre demi-sel, patates douces et  
avocats snacké, sauce vierge acidulée



### **Risotto Gambas** €43

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



## • CÔTÉ TERRE •

### **Filet de Bœuf Rossini et sa sauce porto** €42

Gratin de pommes de terre fumées,  
crème soubise, légumes vert



### **Tartare de Bœuf au couteau à l'italienne** €27

Echalotte confite, tomates confites, olives noirs,  
copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons,  
persil plat



### **Suprême de Volaille jaune** €29

Cuit à basse température, marmelade  
de pommes de terre, sauce aux morilles



### **Noisette d'agneau rôtie** €32

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



### **Quasi de veau en cuisson lente** €32

Légumes du moment, sauce aux morilles



## • SUGGESTIONS DU CHEF •

### Côte de Bœuf pour 2 personnes (environ 800g)

€90

Gratin de pommes de terre fumées,  
crème soubise, sauce périgourdine



### Bar grillé 1 kg (minimum)

€100

Selon arrivage, 10 € tous les 100g  
supplémentaires



## • CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

### Macaroni gratiné au parmesan

€19

Roquette et tomates confites



### Risotto au parmesan et à la truffe d'été

€26



### Wok de légumes

€19

Légumes du moment, sauce soja, herbes



---

## • MENU ENFANT •

€21

### Entrées

Petites tomates et mozzarella au basilic  
Jambon blanc, salade  
Melon jambon cru

### Plats Principaux

Suprême de volaille accompagné de frites  
ou de légumes et jus de viande  
Penne à la napolitaine ou bolognaise ou pistou  
Petit filet de daurade accompagné de frites  
ou de légumes

### Desserts

Salade de fruits frais  
Glace ou sorbet  
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

## • DESSERTS •

**Sabayon de fruits rouges\*** €17



**Farandole de Gourmandise** €15

Café ou thé et ses plaisirs sucrés



**Moelleux au coco et au chocolat blanc** €16

Crème pina colada



**Sablé pistache** €16

Aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise



**Comme une tarte au citron** €14

Billes de spéculos, crème glacée yaourt, crème citron



**Tiramisu** €14

Aux fruits rouges et spéculos



**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, citron



**Assiette de fromage** €14

Sélection de 5 fromages



### ALLERGÈNES:



Prix nets - Taxes et service compris

\* - Uniquement le soir