

Panoramic

ENTRÉES

POÊLÉE DE SEICHE AUX ÉPICES

TOMATES CERISES, PANACHÉ DE POIVRONS, OIGNONS ROUGES, HERBES, PANISSE CROUSTILLANTE, COULIS DE BASILIC



22€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

CONFITURE DE FIGUES, TOASTS, JEUNES POUSSES



29€

CARPACCIO DE LOUP AU CITRON CONFIT

MÉLANGE D'HERBES, HUILE D'OLIVE, PICKLES D'OIGNON



27€

GASPACHO DE TOMATES ET PASTÈQUE

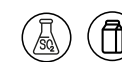
CREVETTES RÔTIES



24€

BURRATA CRÉMEUSE

DUO DE COURGETTES À LA TRUFFE D'ÉTÉ



23€

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

CROÛTONS, AÏOLI, EMMENTAL RÂPÉ



19€

HÛÎTRES SPÉCIALES (6 PIÈCES)

SENTINELLE BOUTRAIS N°3, SALADE, CONDIMENTS, BEURRE DEMI-SEL



27€

SALADES

SALADE CÉSAR

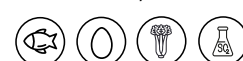
VOLAILLE OU SAUMON, SALADE ROMAINE, AVOCAT, CROÛTONS, TOMATE, ŒUFS DE CAILLE, ANCHOIS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE CÉSAR



25€

SALADE NIÇOISE

MESCLUN, HARICOTS VERTS, POIVRONS, TOMATES, CÉLERI, OIGNON ROUGE, POMMES DE TERRE VAPEUR, ŒUF DUR, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, THON



25€

SALADE DE POULPE

CITRON CONFIT, TOMATES



23€

CÔTÉ MER

MERLU TRUFFÉ AU BEURRE MOUSSEUX

PURÉE DE POMMES DE TERRE, ESPUMA, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ



29€

LOUP CUIT À LA PLANCHA

TOMATES GREEN ZEBRA, HERBES MARAÎCHÈRES, HUILE D'OLIVE, THYM ET CITRON



31€

BOUILLABAIETA

SAINT-PIERRE, LOUP, SEICHE, FILET DE SOLE, POMMES DE TERRE SAFRANÉES, CAROTTES, FENOUIL, SOUPE DE POISSONS



34€

FILETS DE SOLE

DORÉS AU BEURRE DEMI-SEL, PATATES DOUCES, AVOCAT SNACKÉ, SAUCE VIERGE ACIDULÉE



38€

RISOTTO AUX GAMBAS

PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ



39€

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

RAVIOLE OUVERTE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, POIVRADE DE MANGUE



35€

PAVÉ DE SAUMON

RÔTI À L'AIL ET AU ROMARIN, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE BLANCHE



32€



CÔTÉ TERRE

FILET DE BŒUF ROSSINI

GRATIN DE POMMES DE TERRE FUMÉES, CRÈME SOUBISE, LÉGUMES VERTS, SAUCE AU PORTO



42€

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

ÉCHALOTES, TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, PARMESAN, PESTO, PIGNONS, PERSIL, FRITES



27€

GIGOT D'AGNEAU

GNOCCHIS À LA ROMAINE, SAUCE AUX MORILLES



32€

FILET DE VEAU

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE AUX MORILLES



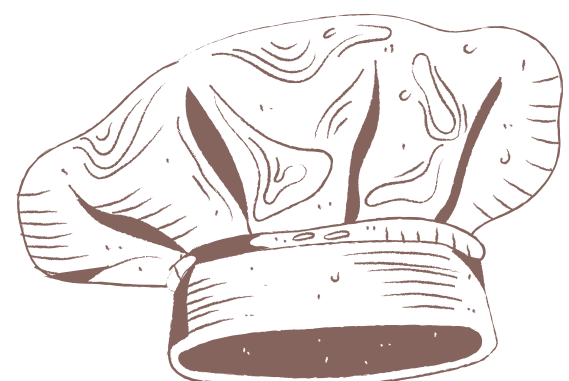
30€

CONFIT DE CANARD

MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, JUS DE VIANDE



29€



SUGGESTIONS DU CHEF

DAURADE SNACKÉE À PARTAGER

(400–600 G)

POMMES DE TERRE SAUTÉES, SAUCE À L'ANETH ET À L'AIL

OU

LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE MAISON



CÔTE DE BŒUF À PARTAGER

(ENVIRON 800 G)

GRATIN DE POMMES DE TERRE FUMÉES, CRÈME SOUBISE, SAUCE AUX MORILLES



LOUP GRILLÉ À PARTAGER

(ENVIRON 1 KG)

2 GARNITURES AU CHOIX:

POMMES DE TERRE SAUTÉES, SAUCE À L'ANETH ET À L'AIL

OU

LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE MAISON

OU

RIZ



CÔTÉ VÉGÉTARIEN

MACARONIS GRATINÉS AU PARMESAN

ROQUETTE, TOMATES CONFITES



RISOTTO AU PARMESAN ET À LA

TRUFFE D'ÉTÉ



WOK DE LÉGUMES

SAUCE SOJA, HERBES FRAÎCHES



ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT



65€

95€

14€/
100 GR

19€

28€

19€

19€

GARNITURE

RIZ NATURE

6€

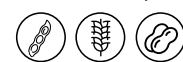
ASSIETTE DE FRITES



8€

RATATOUILLE AUX ÉCLATS DE NOIX

UNE SÉLECTION DE COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS, TOMATES, ET OIGNONS MIJOTÉS



6€

POMMES DE TERRES SAUTÉES À

L'ANETH ET À L'AIL



8€

ECRASÉ DE POMME DE TERRE

A L'HUILE D'OLIVE ET AUX HERBES FRAICHES (CIBOULETTE, CÉBETTE)



8€

ARDOISES

ARDOISE DE FROMAGES

CONFITURE DE FIGUES, MIEL, NOIX, SALADE



25€

ARDOISE DE CHARCUTERIE

ASSORTIMENT DE VIANDES ACCOMPAGNÉ DE CORNICHONS ET SALADE



25€

ARDOISE MIXTE



28€



MENU ENFANT

ENTRÉES

TOMATES CERISES & MOZZARELLA

10€

AU BASILIC



MELON & JAMBON CRU



PLATS

FILET DE BŒUF, FRITES OU

15€

LÉGUMES



FILET DE POISSON, FRITES OU

15€

LÉGUMES



DESSERTS

GLACE OU SORBET (1 BOULE)

4€



FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS

6€

ROUGES



DESSERTS

FARANDOLE DE GOURMANDISES

18€

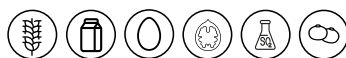
CAFÉ OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS SUCRÉES



PAIN PERDU

16€

GLACE ET CRÈME PISTACHE



SABLÉ PISTACHE

17€

MOUSSELINE ET SORBET FRAMBOISE



MI-CUIT AU CHOCOLAT

15€

SORBET FRAMBOISE, CRÈME ANGLAISE



COMME UNE TARTE AU CITRON

17€

SPÉCULOOS, GLACE YAOURT, CRÈME CITRON



ASSIETTE FRAÎCHEUR

21€

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON



PALETTE DE SORBETS ET GLACES

11€

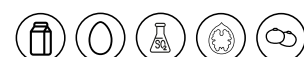
(2 BOULES)

VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, CARAMEL BEURRE

SALÉ, YAOURT, CASSIS, FRAMBOISE, FRAISE, ANANAS,

MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, COCO, BANANE,

AMANDE, RHUM-RAISIN, MENTHE CHOCOLAT



ALLERGÈNES :



ANHYDRIDE
SULFUREUX ET
SULFITES



LAIT



MOLLUSQUES



OEUF



MOUTARDE



CÉLERI



CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



SOJA



LUPIN



SÉSAME



FRUITS
À COQUES



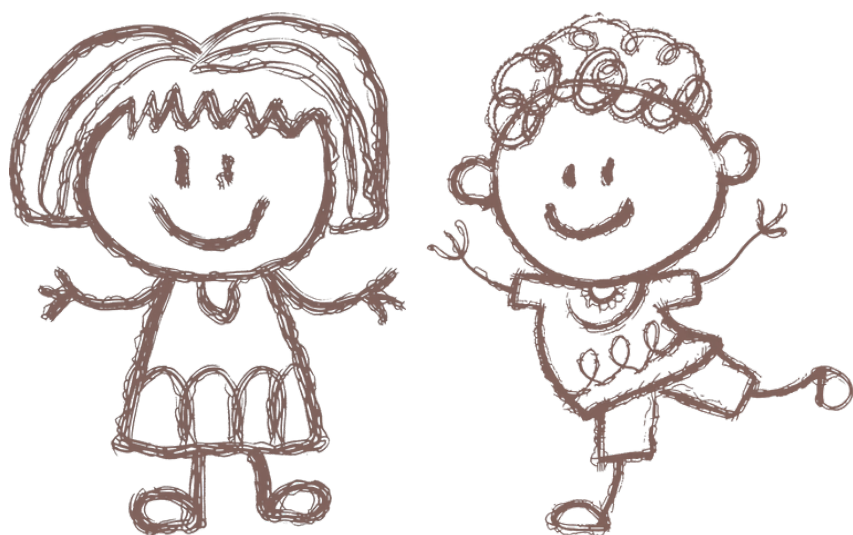
CRUSTACÉS



ARACHIDES



POISSON



PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS