

# 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

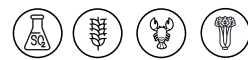
MÉLANGE D'HERBES, HUILE D'OLIVE, PICKLES D'OIGNON



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

29€

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



### LOUP CUIT À LA PLANCHA

31€

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



### BOUILLABAIETA

34€

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



### FILETS DE SOLE

38€

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



### RISOTTO AUX GAMBAS

39€

PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ



### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

35€

RAVIOLE OUVERTE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, POIVRADE DE MANGUE



### PAVÉ DE SAUMON

32€

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



## CÔTÉ TERRE

### FILET DE BŒUF ROSSINI

42€

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



### TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

27€

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



### GIGOT D'AGNEAU

32€

GNOCCHIS À LA ROMAINE, SAUCE AUX MORILLES



### FILET DE VEAU

30€

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE AUX MORILLES



### CONFIT DE CANARD

29€

MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, JUS DE VIANDE



## 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



65€

### CÔTE DE BŒUF À PARTAGER

(ENVIRON 800 G)

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



95€

### 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



14€/  
100 GR

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

### MACARONIS GRATINÉS AU PARMESAN

ROQUETTE, TOMATES CONFITES



19€

### RISOTTO AU PARMESAN ET À LA

TRUFFE D'ÉTÉ



28€

### WOK DE LÉGUMES

SAUCE SOJA, HERBES FRAÎCHES



19€

### ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT



19€

## GARNITURE

### RIZ NATURE

6€

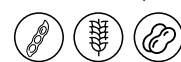
### ASSIETTE DE FRITES



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€

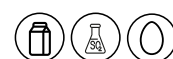
### ARDOISE DE CHARCUTERIE

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€

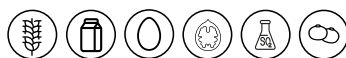
CAFÉ OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS SUCRÉES



**PAIN PERDU**

16€

GLACE ET CRÈME PISTACHE



**TIRAMISU**

15€

AUX FRUITS ROUGES ET SPÉCULOOS



**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€

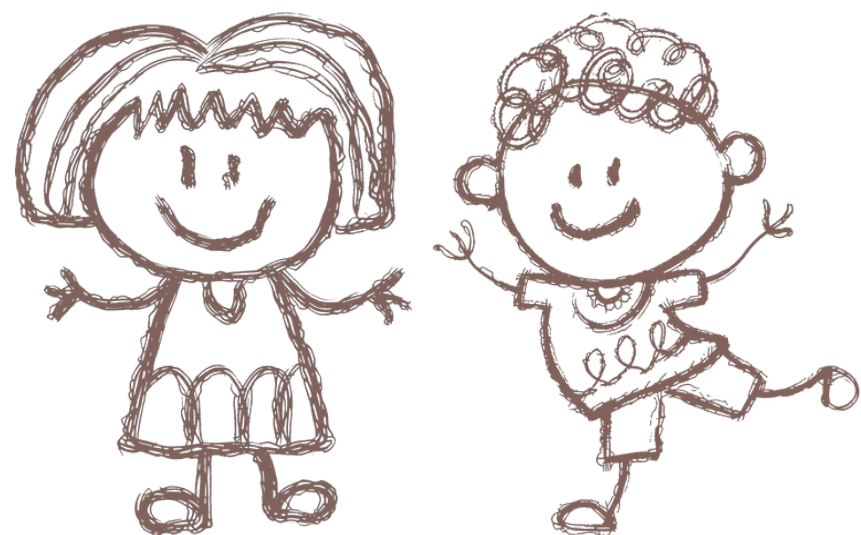
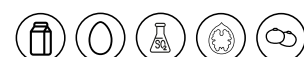
**(2 BOULES)**

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 :



PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS