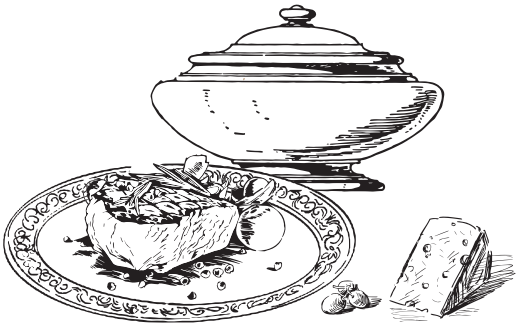


CARTE DU RESTAURANT



Le Panoramic

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices €21

Tomates cerises, panaché de poivrons, oignons rouges, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic



Foie gras de canard mi-cuit €29

Confiture de figues, toasts et salade verte



Gaspacho de tomates et pastèque €24

Accompagné de crevettes rôties



Carpaccio de loup €27

Loup, oignon mariné, huile d'olive et citron



Burrata crémeuse €25

Burrata crémeuse, duo de courgettes à la truffe d'été



Huîtres de Tamaris Numéro 2 (6 pièces) €25

Salade, condiments, beurre demi-sel



• SALADES •

Salade dite «César» €25

Volaille, salade romaine, avocat, croûtons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce César, copeaux de parmesan



Salade de poulpe €23

Mariné au citron confit, tomate



Salade d'été €21

Feuilles de mesclun, truffe



• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre mousseux €31

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



Loup cuit au plat €29

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



Bouillabaieta €34

Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole, pommes de terre safranées, carotte pyramide, soupe de poisson, fenouil



Filets de sole €34

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



Risotto gambas €39

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



Noix de St Jacques rôties €37

Au beurre demi-sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue



Rouleau de dorade €27

Riz nature, sauce parmesan



• CÔTÉ TERRE •

Filet de bœuf Rossini et sa sauce au porto €42

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



Tartare de bœuf à l'italienne €27

Échalote confite, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat



Carré d'agneau €41

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



Filet de veau en cuisson lente €33

Purée onctueuse de pommes de terre, sauce aigre-douce au vin rouge



Confit de canard €29

Purée de potiron, sauce à l'orange



• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 800g) €95

Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, sauce aux morilles



Loup grillé 800 g (minimum) €90

Selon arrivage



Dorade rôtie pour 2 personnes €59

Légumes, fleur de sel, huile d'olive



• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Risotto au parmesan et à la truffe d'été €28



Wok de légumes €19

Légumes du moment, sauce soja, herbes



Assiette de légumes €18

Assiette de frites €9



• Menu Enfant •

ENTRÉES

Tomates cerises et mozzarella au basilic €10



Melon et jambon cru €10



PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf accompagné de frites ou de légumes et jus de viande €15



Petit filet de poisson accompagné de frites ou de légumes €15



DESSERTS

Glace ou sorbet €5



Fromage blanc et son coulis de fruits rouges €5



• Ardoises • (pour 2)

Ardoise de fromages raffinés €25

Accompagnée de confiture de figues, miel, noix et salade



Ardoise de charcuterie €25

Assortiment de charcuteries artisanales accompagné de cornichons et salade



Ardoise mixte €30



Tout changement de garniture sera facturé €4

• Desserts •

Farandole de gourmandise €18

Café ou thé accompagné de douceurs sucrées



Pain perdu €16

Boule de glace à la pistache, sauce pistache



Sablé pistache €16

Aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise



Mi-cuit au chocolat €15

Sorbet framboise, crème anglaise



Comme une tarte au citron €17

Billes de spéculoos, crème glacée au yaourt, crème citron



Perle Givrée €16

Glace au yaourt ou à la coco, glacée au yaourt crème citron



Assiette fraîcheur €15

Assortiment de fruits de saison



Palette de sorbets et glaces (2 boules) €11

Vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise, fraise, ananas, mangue, fruit de la passion, citron



ALLERGÈNES:



Prix nets – Taxes et service compris

Tout changement de garniture sera facturé €4