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

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, concassé 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 800 g (minimum) €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 €21
Accompagnée de confiture de figues, miel, noix et salade

Ardoise de charcuterie €21
Assortiment de charcuteries artisanales accompagné de cornichons et salade

Ardoise mixte €26

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, poudre de noix de 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:

LAIT · MOLLUSQUES · ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES · ŒUF · MOUTARDE · FRUITS À COQUE · CÉLERI
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN · CRUSTACÉS · POISSON · ARACHIDE · SÉSAME · SOJA · LUPIN

Prix nets – Taxes et service compris

Tout changement de garniture sera facturé €4