

# Le Panoramic

## • LES ENTRÉES •

### **La Salade Niçoise • €18**

Mélange japonais, émincé de poivrons colorés, haricots vert, tomates, céleri-branche, oignons rouge, œuf dur, anchois et thon {3.9}

### **La Salade dite «à la César» • €19**

Volaille, salade romaine, avocat, pain frit, œuf mollet, anchois, sauce césar {3}

### **Tomates à l'ancienne Mozzarella di Buffala • €22**

Tomates multicolores, mozzarella di Buffala, fleur de sel, pistou de basilic, vinaigre balsamic, pignon de pin {7.8}

### **Carpaccio de Loup au citron confit • €24**

Loup, Mélange d'herbe, citron confit, échalote au vinaigre, huile d'olive {4}

### **Les Huîtres de Tamaris Numéro 2 • €22**

6 Huîtres, accompagnées de salade du marché, pain de seigle et condiments {1}

### **Soupe glacée de melon • €20**

Au muscat accompagnée de copeaux de melon et de chips de jambon cru {12}

### **Le Foie Gras de Canard • €24**

Foie gras mi-cuit de canard accompagné de tatin de pommes et ses toasts {1.3.7}

### **Le Tian d'Aubergines • €21**

Tian d'aubergines au fromage de chèvre et pignons de pin, pesto basilic, chips de jambon cru et son coulis de tomates à l'huile d'olive {7.8}

Prix nets – Taxes et service compris

## • CÔTÉ MER •

### **Merlu Truffé • €32**

Marmelade de pommes de terre et son espuma cuisiné au beurre moussieux, copeaux de truffe d'été {4.7}

### **Risotto Gambas aux truffes d'été • €36**

Risotto, gambas, crème de parmesan, tuile de parmesan, copeaux de Truffe d'été {2}

### **Dos de Loup rôti cuit lentement • €31**

Loup, écrasé de pommes de terre à la truffe, sauce vierge : Tomate, olive noire, câpre, citron, huile d'olive {4.8}

### **Les Filets de Sole • €30**

Filets de Sole dorés au beurre 1/2 sel, patates douces et avocats, sauce vierge acidulée {4.8}

### **Aïoli provençal et légumes du moment • €29**

Cabillaud, gambas, bulots, œuf dur, carotte, haricots vert, céleri, brocolis, choux fleur {2.3.4.14}

## • CÔTÉ TERRE •

### **Le Filet de Veau cuit au sautoir • €29**

Filet de Veau accompagné de champignons, légumes du moment et sauce aux morilles {9}

### **Noisette d'Agneau rôtie • €29**

Noisette d'agneau parfumée au piment d'Espelette et romarin, déclinaison d'une courgette, sauce bagna cauda {4}

### **Filet de Bœuf aux Truffes • €40**

Filet de Bœuf, sauce périgourdine, légumes verts, jus de viande, écrasé pomme de terre à la truffe {9}

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

**Risotto aux truffes d'été • €25**

Risotto arborio al dente, crème parmesan, copeaux de truffe, tuile de parmesan {1.3.7}

**Wok de légumes sautés sauce soja • €17**

Légumes du moment, sauce soja et graines de sésame

• LES SUGGESTIONS DU CHEF •

**La Pêche du jour • €10/€12 les 100g**

Loup grillé ou en croûte de sel {4}

**La Côte de Bœuf 2 personnes de 800g à 1000g • €70**

Accompagnée avec un écrasé de pommes de terre aux truffes {1.9}

• MENU ENFANT •

(Jusqu'à 12 ans)

**€18**

**L'Entrées**

Petites tomates et mozzarella {7}

Jambon blanc, salade

Melon au jambon cru

**Plats Principaux**

Filet de Bœuf accompagné de légumes ou de légumes et jus de viande

Penné sauce tomate

Goujonnettes de poisson accompagnées de légumes ou de frites

**Les Desserts**

Salade de fruits frais

Glace ou sorbet

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges {7}

Prix nets - Taxes et service compris

• **LES DESSERTS** •

**La 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 {3.7.8.12.13}

**Farandole de Gourmandise • €14**

Café ou Thé gourmand et ses plaisirs sucrés {1.3.7.8}

**Comme une Tarte au Citron • €15**

Billes de spéculos, crème glacée yaourt, crème citron  
{1.3.7}

**Le Sablé Pistache • €16**

Sablé Pistache aux fruits rouges, mousseline et sorbet  
framboise{1.3.7.8}

**Assiette de fromage • €13**

Sélection de 5 fromages, confiture de figue et pousses  
de salade{7}

**Tiramisu aux Fruits Rouge • €14**

Aux spéculoos {1.3.7}

**Moelleux au chocolat aux fruits rouges • €15**

Aux fruits rouges & boule glace pistache {1.3.7.13}



• INFORMATION ALLERGENES •

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poisson
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques