

Le Panoramique

STAY • TASTE • EXPLORE • SHARE MOMENTS

menu de pâques / 62€

Pour célébrer Pâques, nous vous proposons un menu spécial les dimanche 5 et lundi 6 avril à midi. Durant ces deux jours, notre cuisine se consacre entièrement au menu de fête. Pour ceux qui préfèrent autre chose, nous proposons également une sélection de nos plats les plus appréciés de nos habitués.

To celebrate Easter, we are delighted to offer a special menu on Sunday 5th and Monday 6th April at lunch. On both days, our kitchen is entirely dedicated to the festive menu. For those who prefer something different, we also offer a selection of our guests' all-time favourite dishes.

Entrée au choix

Saint Jacques et cabillaud en raviolo, jus au curry vert et à la coriandre
Scallop and cod ravioli, green curry and coriander broth

Feuilleté de ris de veau et pleurotes, sauce crème truffée
Veal sweetbread and oyster mushroom puff pastry, truffle cream sauce

Plat au choix

Filet de sébaste, purée fine, éffeuillé de saumon fumé, émulsion au citron et légumes du moment
Fillet of redfish, smooth mashed potato, flaked smoked salmon, lemon emulsion and seasonal vegetables

Côtes d'agneau grillées, beurre à l'ail et au thym, légumes du sud, tomate de saison en croûte d'herbes, gratin dauphinois
Grilled lamb chops, garlic and thyme butter, southern vegetables, seasonal tomato with herb crust, dauphinois gratin

Dessert

Dessert de Pâques
Easter dessert



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.
Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Le Panoramique

STAY • TASTE • EXPLORE • SHARE MOMENTS

Mini-carte

entrées

Saint Jacques et cabillaud en ravioles, jus au curry vert et à la coriandre Scallop and cod ravioli, green curry and coriander broth	22€
Feuilleté de ris de veau et pleurotes, sauce crème truffée Veal sweetbread and oyster mushroom puff pastry, truffle cream sauce	25€
Croquette au fromage artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces) Artisanal cheese croquette	9/15/20€
Croquette aux crevettes artisanale (1 pièce/ 2 pièces / 3 pièces) Artisanal shrimp croquette	12/20/28€

plats

Filet de sébaste, purée fine, éffeuillé de saumon fumé, émulsion au citron et légumes du moment Fillet of redfish, smooth mashed potato, flaked smoked salmon, lemon emulsion and seasonal vegetables	28€
Côtes d'agneau grillées, beurre à l'ail et au thym, légumes du sud, tomate de saison en croûte d'herbes, gratin dauphinois Grilled lamb chops, garlic and thyme butter, southern vegetables, seasonal tomato with herb crust, dauphinois gratin	34€
Aloyau de boeuf (+-200g), frites, crudités Beef sirloin steak (±200 g), fries and raw vegetable salad	25€
Salade du coin, toast au chèvre local, pommes, noix, vinaigrette sésame Local salad, toast with local goat's cheese, apples, walnuts, sesame vinaigrette	22€

desserts

Dessert de Pâques Easter dessert	12€
Dame blanche, crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly Dame blanche, vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream	11€
Moelleux au chocolat, Crème glacée vanille, crème anglaise, chantilly Chocolate lava cake, vanilla ice cream, custard, and whipped cream	10€



Local



Végétarien / vegetarian



Sans gluten / Gluten free



Sans lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.
Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.