

LE PANORAMIC

RESTAURANT

Entrées

FOIE GRAS MAISON , chutney de tomates vertes et toast grillé	16€
ŒUF BIO PARFAIT , gaspacho à la tomate et toast au basilic	10€
TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE , salade et cornichons	10€
SALADE DE PASTÈQUE À LA FÊTA , échalotes séchées, tomates cerises et menthe	10€
CEVICHE DE DORADE au lait de coco et mousse de wasabi	12€
BURRATA CRÉMEUSE, MELON , tomates cerises multicolores, serrano, crème balsamique, basilic, pousses d'épinards	12€

Viandes

LE CRÉCY BURGER* , steak du Limousin 180gr, Saint-Nectaire, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce BBQ	19€
ENTRECÔTE DE RACE SIMMENTAL - 300g sauce au choix (poivre, brie ou Saint-Nectaire)	29€
TATAKI DE BŒUF* , marinade au gingembre, sauce soja et huile de sésame	21€
PLUMA IBÉRIQUE* , laqué au miel et crème balsamique	24€
SUPRÊME DE VOLAILLE* , sauce crémeuse aux girolles	22€

Poissons & végétariens

MI-CUIT DE SAUMON* , épices tandoori, graines de sésame, pousses de soja	24€
FILET DE DORADE RÔTI AU FOUR* , sauce au beurre blanc nantais	22€
PÂTES ARTISANALES À LA CRÈME DE CÈPES ET TRUFFES , copeaux de parmesan AOP	19€
CHILI VEGAN , riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, haché végétal	18€

Salades & snacks

FRITTO MISTO DU CHEF* , calamars et crevettes panés maison	19€
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ AU COMTÉ , jambon, crème de cèpes, brisures de truffe, roquette et frites	18€
SALADE BRIARDE , salade romaine, toast de brie fondu, œuf poché, lardons, magret fumé, tomates cerises	19€
SALADE CÉSAR POULET , salade romaine, parmesan, œuf dur, tomates, sauce fromagère et croûtons maison	18€
SALADE CÉSAR SAUMON , salade romaine, parmesan, œuf dur, tomates, sauce fromagère et croûtons maison	19€

*Un accompagnement au choix :

Salade romaine, poêlée de légumes de saison, écrasée de pommes de terre maison, riz thai ou frites
Supplément accompagnement 4€

Plats

Fromages & desserts

ASSIETTE 3 FROMAGES , Saint-Nectaire, brie de Meaux, comté	12€
COMPOTÉE BANANE/RHUBARBE ET SA CRÈME DE MASCARPONE , crumble croustillant	10€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	9€
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES , mangue et passion	11€
ANANAS RÔTI AU MIEL , boule de glace à la vanille	10€
Nos gourmands	
CAFÉ GOURMAND , assortiment de mini desserts maison	10€
CHAMPAGNE GOURMAND , assortiment de mini desserts maison	14€

Tous nos plats sont faits maison et réalisés sur place avec des produits de saison