

# LE PANORAMIC

RESTAURANT

## Entrées

<b>FOIE GRAS MAISON</b> , chutney de potimarron	16€
<b>ŒUF BIO PARFAIT</b> à la crème de cèpes et truffes	10€
<b>TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE</b> , salade verte et cornichons	10€
<b>SAINT-JACQUES SNACKÉES</b> accompagnées d'un velouté de butternut	16€
<b>CARPACCIO DE MERLU</b> , sauce vierge épicée	12€

## Viandes

<b>LE CRÉCY BURGER*</b> , steak du Limousin 180gr, Saint-Nectaire, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce BBQ	19€
<b>ENTRECÔTE RACE SIMMENTAL - 300g*</b> , (avec ou sans os à moelle) sauce au choix, Brie, poivre ou Saint-Nectaire	29€
<b>SUPRÊME DE POULET*</b> sauce crémeuse aux girolles	22€
<b>JOUE DE BŒUF CONFITE*</b> sauce marchand de vin, carottes et oignons	21€
<b>PLUMA IBÉRIQUE*</b> , laqué au miel et crème balsamique	24€

## Poissons & végétariens

<b>PAVÉ DE SAUMON MARINÉ À LA SAUCE TERIYAKI*</b> , doré au chalumeau	24€
<b>DUO DE GAMBAS ET DORADE*</b> , crème d'ail et carottes fanes	22€
<b>GNOCCHIS À LA CRÈME DE CÈPES ET TRUFFES</b> , copeaux de parmesan AOP	19€
<b>CHILI VEGAN</b> , riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, haché végétal	18€

## Snacks

<b>FRITTO MISTO DU CHEF*</b> , calamars et crevettes panés maison	19€
<b>CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ AU COMTÉ</b> , jambon, crème de cèpes, brisures de truffe, salade et frites	18€

\*Un accompagnement au choix :

Pommes de terre grenaille sautées à l'ail et au persil, frites, légumes de saison, riz, gnocchis à la crème ou salade verte

Supplément accompagnement 4€

## Plats

## Fromages & desserts

<b>ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX ET COMTÉ</b> , salade	12€
<b>PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES</b> (mangue et passion)	11€
<b>PANNA COTTA AMANDES/MIRABELLES</b> et croûtons de pain d'épice	10€
<b>TIRAMISU À LA POIRE</b> , caramel au beurre salé et biscuits roses de Reims	10€
<b>LE CRÉCY BREST</b> , chou à la crème de praliné	10€

## Nos gourmands

<b>CAFÉ GOURMAND</b> , assortiment de mini desserts maison du moment	11€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> , assortiment de mini desserts maison du moment	14€

Tous nos plats sont cuisinés avec amour et réalisés sur place avec des produits de saison