LE PANORAMIC
RESTAURANT

ENTRÉES

Velouté de courge 12
Accompagné de pain au maïs, mousse de chèvre, graines grillées

Ceviche de daurade 14
Daurade, ketchup de coings maison, citron vert, coriandre, oignons rouges

Poulpe grillé 15
Poulpe, chorizo, aji d'avocat, salsa verde, poudre de tortilla

Délices de la forêt 16
Portobello, shimeji, trompette de la mort, shiitake, jaune d'oeuf confit, salsa criolla

PLATS

Filet de bar 24
Riz au coco, bananes plantain, titoté, citron vert

Pavé de saumon 25
Butternut et poireaux rôtis, beurre blanc de tamarin

Burger maison 21
Steak 150g, pain artisanal brioché, provola affumicata, sauce chimichurri, oignons rouges caramélisés, tomates, salade, pickles et frites maison aïoli

Magret de canard 23
Purée de maïs, maïs grillé, fromage de brebis, piment d'espelette

Entrecôte de bœuf 300gr 32
Guiso de pois chiches, sauce chimichurri, oignons tatemado

Frijolada 19
Haricots rouges, avocat, julienne de tortilla, salade de chou, carottes, oignons, coriandre, aji dulce

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison aïoli 5
Salade maison du moment 5
Mousseline de butternut et graines de courge caramélisées 5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés 12
Chutney maison

Tarte de chocolat praliné cacahuètes 11
crème popcorn

Tres leches 12
Pétales de rose, litchi, framboise

Flan caramel 12
aux agrumes

Café gourmand (Option champagne +3€) 12
assortiment de mini desserts maison

Crumble aux pommes 13
glace sarrasin

Les prix indiqués sont en euros

Nous restons à votre disposition pour vous fournir les origines des viandes et la liste des allergènes.