

HOTEL - RESTAURANT

PANORAMA

CARTE DES METS



UNE VUE PANORAMIQUE QUI VOUS
OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS



Bienvenue au **Panorama**, où nous vous invitons non seulement à manger, mais aussi à entreprendre un véritable voyage des sens. Imaginez-vous au sommet d'une montagne : où que vous regardiez, de nouvelles perspectives s'offrent à vous, tout comme chaque section de notre menu révèle des saveurs fraîches et délicates. Nos chefs s'inspirent de l'héritage du Valais en élaborant chaque plat dans le respect des traditions alpines et en y ajoutant de petites touches culinaires issues des quatre coins du monde.

Chez nous, vous n'êtes pas seulement un invité, vous êtes un explorateur, chaleureusement accueilli dans un univers de créativité. Chaque assiette qui arrive à votre table ouvre un chapitre de l'histoire du Panorama, un récit qui se décline dans l'harmonie des ingrédients locaux, l'audace des touches internationales et notre profonde passion pour des expériences inoubliables.

Suivez-nous dans ce **Panorama** de saveurs ! Que vous redécouvriez des goûts familiers ou exploriez quelque chose de totalement nouveau, nous sommes là pour rendre chaque instant unique. Pendant que vous partagez ce moment avec nous, savourez la vue, savourez les goûts et, surtout, savourez les souvenirs que nous espérons créer ensemble.



L'HORIZON DE TOUS LES POSSIBLES

Votre voyage commence ici. Ces plats vous invitent à plonger dans un monde de découvertes et de nouvelles saveurs. Ces entrées légères mais raffinées offrent une expérience culinaire unique, chacune racontant sa propre histoire.

- | | |
|---|------|
| MÉLANGE DE VERDURE SAISONNIÈRE  | 9.- |
| <i>Assortiment de salades légèrement assaisonnées et légumes de saison</i> | |
| AU GOÛT DU JOUR  | 11.- |
| <i>Potage de légumes variés</i> | |
| CONFORT ALPIN   | 15.- |
| <i>Croquettes croustillantes au fromage à raclette</i> | |
| HOMMAGE À LA BETTERAVE   | 17.- |
| <i>Carpaccio de betterave accompagné de noix, roquette et fromage de chèvre</i> | |
| TRÉSOR DES VILLAGES VALAISANS    | 18.- |
| <i>Pâté de foie de volaille en croûte de noisette servi avec pain de seigle</i> | |
| BALADE HIVERNALE EN ITALIE   | 20.- |
| <i>Arancini aux champignons avec aioli à la truffe</i> | |
| BRISE DU LITTORAL  | 26.- |
| <i>Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur et beurre noisette</i> | |
| FORCE CLASSIQUE | 27.- |
| <i>Tartare de bœuf (90g), filet de bœuf coupé au couteau avec un assaisonnement classique</i> | |

Tous les prix sont en CHF/TTC



LE POINT CULMINANT DES SAVEURS

Vous atteignez ici le sommet de votre voyage culinaire. Les plats principaux représentent l'aboutissement de la tradition et de l'innovation et offrent une harmonie parfaite de saveurs et de textures.

- | | |
|--|-------------|
| TRADITION ITALIENNE    | 26.- |
| <i>Parmigiana d'aubergines smashées aux tomates et fromage gratiné</i> | |
| L'AUTRE VERSANT DE NOS MONTAGNES    | 26.- |
| <i>Gnocchis de patate douce au beurre noisette, à la sauge et avec pickles de carotte</i> | |
| SECRETS DE LA FORÊT    | 30.- |
| <i>Tagliatelles aux champignons et à la truffe</i> | |
| ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE     | 32.- |
| <i>Raviolis au gorgonzola, poires et noix grillées</i> | |
| CONFORT GOURMAND   | 38.- |
| <i>Burger de bœuf avec pain maison, sauce maison et frites au parmesan et à la truffe</i> | |
| FORCE CLASSIQUE | 38.- |
| <i>Tartare de bœuf (160g) filet de bœuf coupé au couteau avec un assaisonnement classique, servi avec des frites au parmesan et à la truffe</i> | |
| ÉCLAT DES RIVIÈRES  | 41.- |
| <i>Truite de Vionnaz avec sauce au beurre blanc et agrumes, servie avec du riz sauvage</i> | |
| DÉLICE DU BERGER  | 42.- |
| <i>Côtelettes d'agneau avec sauce au vin et purée de pommes de terre</i> | |
| CONFORT CHAMPÊTRE   | 45.- |
| <i>Coq au vin avec champignons, lard fumé et purée de pommes de terre</i> | |
| ROSSINI TOUT EN ÉLÉGANCE   | 58.- |
| <i>Filet de bœuf surmonté de foie gras, accompagné de légumes glacés au beurre</i> | |

Tous les prix sont en CHF/TTC



TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL COUCHANT

Panorama final des saveurs pour clore votre voyage en beauté et en douceur. Ces desserts sont conçus pour laisser une impression chaleureuse et inoubliable.

FRAÎCHEUR FRUITÉE

15.-

Tarte aux fruits frais accompagnée d'une boule de glace

MONT-BLANC

16.-

Dessert classique aux marrons et meringue sur une tartelette sablée

COUCHER DE SOLEIL AUX AGRUMES

16.-

Déclinaison d'orange en crème brûlée et tartare fraîcheur

VOYAGE CHOCOLATÉ

18.-

Tarte au chocolat avec une touche de sel marin et d'huile d'olive

HORIZONS GLACÉS

6.-

*Sélection de glaces et sorbets italiens haut de gamme:
Pistacchio Siciliano, Caramel, Vanille, Chocolat Blanc, Sorbet Citron, Sorbet
Mangue, Stracciatella, Cacao, Sorbet Framboise)*



TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL COUCHANT

Panorama final des saveurs pour clore votre voyage en beauté et en douceur. Ces desserts sont conçus pour laisser une impression chaleureuse et inoubliable.

FRAÎCHEUR FRUITÉE

15.-

Tarte aux fruits frais accompagnée d'une boule de glace

**Un accord délicieux avec du Limoncello 8.-*

MONT BLANC

16.-

Dessert classique aux marrons et meringue sur une tartelette sablée

**Harmonieux avec le Hennessy VSOP 16.-*

COUCHER DE SOLEIL AUX AGRUMES

16.-

Déclinaison d'orange en crème brûlée et tartare fraîcheur

**Parfaitement accompagnée de Cointreau 6.-*

VOYAGE CHOCOLATÉ

18.-

Tarte au chocolat avec une touche de sel marin et d'huile d'olive

**À déguster avec le Bumbu XO 15.-*

HORIZONS GLACÉS

6.-

*Sélection de glaces et sorbets italiens haut de gamme:
pistacchio siciliano, caramel, vanille, chocolat blanc, sorbet citron, sorbet mangue,
stracciatella, cacao, sorbet framboise)*



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse, Allemagne

Poulet – Suisse

Truite – Suisse

Foie Gras – France

Saint-Jacques – Japon

Agneau – Nouvelle-Zélande

Allergènes



Vegan



Gluten



Noix



Végétarien



Lactose

Pour toute autre intolérance ou allergie, nous vous invitons à contacter un membre de notre équipe, qui se fera un plaisir de vous assister.

Merci d'avoir partagé ce moment chez nous

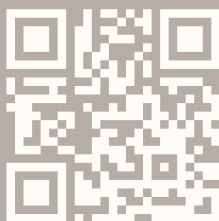
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux horizons gustatifs et créerez des souvenirs inoubliables.

*Merci de faire partie de l'expérience **Panorama**. C'est un privilège pour nous de vous accompagner dans ce voyage. Nous serons ravis de vous accueillir à nouveau très bientôt.*

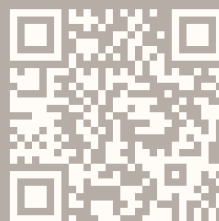
*Bon appétit !
L'équipe du Panorama*



Instagram



Website



Tripadvisor

Nous adorons voir vos moments au Panorama! Scannez le QR code pour nous suivre et commencez à nous taguer dans vos publications!
@panorama_cransmontana