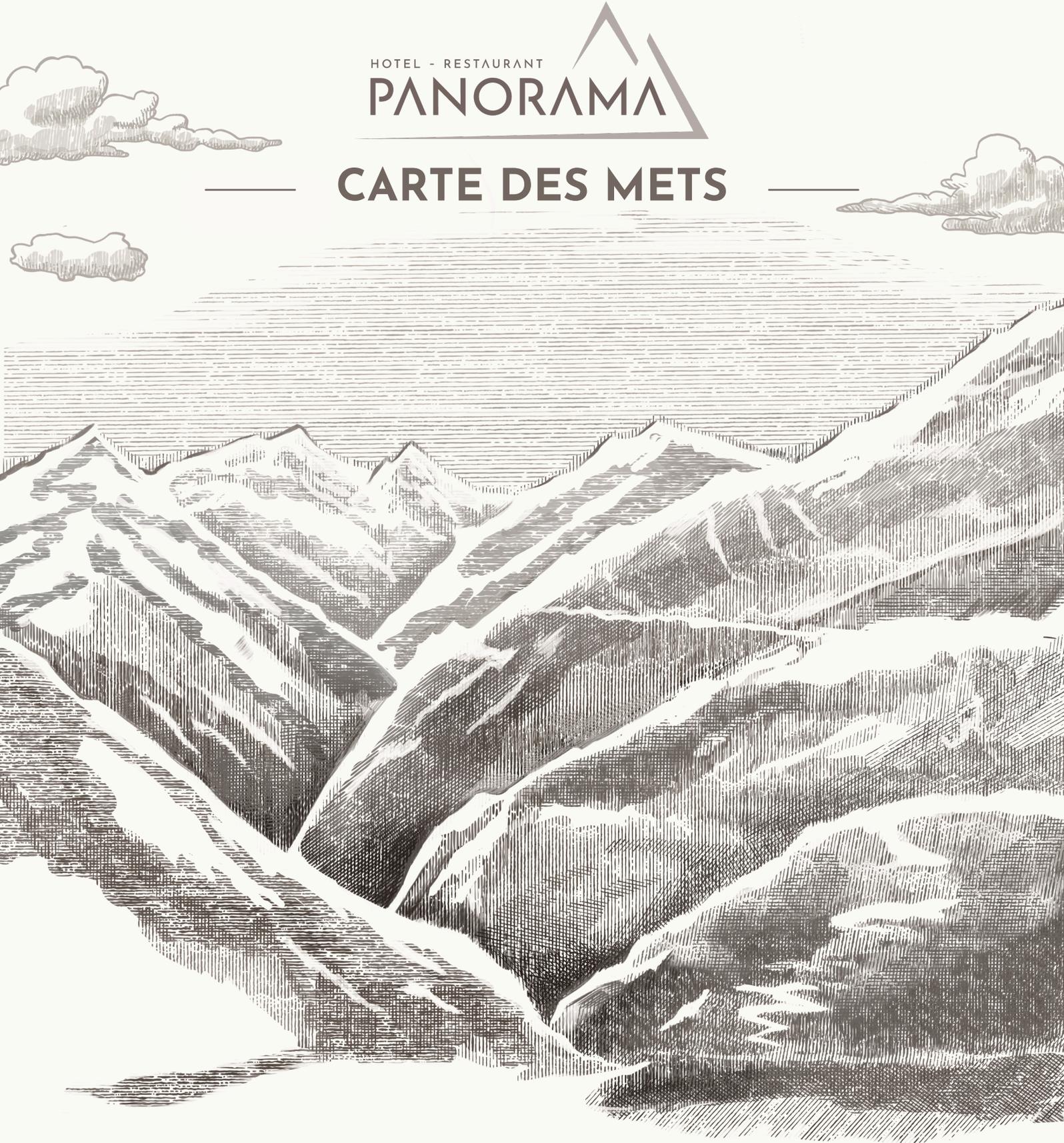


HOTEL - RESTAURANT

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.



Tous nos plats sont entièrement faits maison



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, accompagné de ses croûtons épicés</i> | |
| CONFORT ALPIN   | 16.- |
| <i>Croquettes croustillantes au fromage à raclette de Luisier Affineur</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 maison, chutney de poire, 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, pulpe d'agrumes et beurre noisette</i> | |
| FORCE CLASSIQUE   | 27.- |
| <i>Tartare de bœuf (90g), filet de bœuf coupé au couteau, accompagné de son condiment acidulé</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.-**
Parmigiana d'aubergines smashées aux tomates et fromage gratiné
- L'AUTRE VERSANT DE NOS MONTAGNES**    **26.-**
Gnocchis de patate douce au beurre noisette et à la sauge, accompagnés de crème de légumes
- SECRETS DE LA FORÊT**    **32.-**
Tagliatelles aux champignons et à la truffe
- ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE**     **32.-**
Raviolis au gorgonzola, poires et noix grillées
- CONFORT GOURMAND**   **38.-**
Burger de bœuf du moment, sauce maison, accompagné de frites au parmesan et à la truffe
- FORCE CLASSIQUE**   **40.-**
Tartare de bœuf (160g) filet de bœuf coupé au couteau, accompagné de son condiment acidulé, servi avec des frites au parmesan et à la truffe
- ÉCLAT DES RIVIÈRES**  **41.-**
Truite de Vionnaz, sauce au beurre blanc et condiment fraîcheur, servie avec du riz sauvage
- DÉLICE DU BERGER**  **43.-**
Côtelettes d'agneau avec son jus, oignons caramélisés, mousseline de patate douce et croquette de quinoa
- CONFORT CHAMPÊTRE**   **45.-**
Coq au vin, jus de viande, chips de lard et purée de pommes de terre
- ROSSINI TOUT EN ÉLÉGANCE**   **59.-**
Filet de bœuf surmonté de foie gras, accompagné de légumes glacés et d'une écrasée de pommes de terre et céleri à la truffe

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.

- | | |
|---|------|
| COUCHER DE SOLEIL AUX AGRUMES  | 16.- |
| <i>Déclinaison d'orange en crème brûlée et tartare fraîcheur</i> | |
| MONT-BLANC    | 16.- |
| <i>Dessert classique, crème pâtissière infusée à l'estragon et crème de marron, pulpe d'agrumes et éclats de meringue</i> | |
| LUNE DE DULCE    | 18.- |
| <i>Tortellini aux amandes "Dulce de leche"</i> | |
| VOYAGE CHOCOLATÉ    | 18.- |
| <i>Tarte croustillante avec son croquant gianduja, crème de pistache et mousse au chocolat</i> | |
| HORIZONS GLACÉS | 6.- |
| <i>Sélection de glaces et sorbets italiens haut de gamme de Giolito:
Pistacchio Siciliano, Caramel, Vanille, Chocolat Blanc, Sorbet Citron, Sorbet Mangue, Stracciatella, Cacao, Sorbet Framboise)</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.

COUCHER DE SOLEIL AUX AGRUMES <i>Déclinaison d'orange en crème brûlée et tartare fraîcheur</i> <i>*Parfaitement accompagnée de Cointreau 6.-</i>	16.-
MONT-BLANC <i>Dessert classique, crème pâtissière infusée à l'estragon et crème de marron, pulpe d'agrumes et éclats de meringue</i> <i>*Harmonieux avec le Hennessy VSOP 16.-</i>	16.-
LUNE DE DULCE <i>Tortellini aux amandes "Dulce de leche"</i> <i>*Un accord délicieux avec l'Amaretto 9.-</i>	18.-
VOYAGE CHOCOLATÉ <i>Tarte croustillante avec son croquant gianduja, crème de pistache et mousse au chocolat</i> <i>*À déguster avec le Bumbu XO 15.-</i>	18.-
HORIZONS GLACÉS <i>Sélection de glaces et sorbets italiens haut de gamme de Giolito:</i> <i>Pistacchio Siciliano, Caramel, Vanille, Chocolat Blanc, Sorbet Citron, Sorbet Mangue, Stracciatella, Cacao, Sorbet Framboise)</i>	6.-
SÉLECTION DE THÉS ET TISANES PREMIUM <i>Thé en vrac: Spring Darjeeling, Pu-Erh, Strawberry Fields, Golden Milk Tea, Jasmine Gold, Moroccan Mint, Morgentau, Peach Blossom</i> <i>Infusion d'herbes: Verveine, Lavender Harmony, Refreshing Mint, Life&Beauty, Sweet Berries, Granny's Garden, Fruity Camomile, Magic Africa</i>	6.-

Tous les prix sont en CHF/TTC



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse

Truite – Suisse

Saint-Jacques – Japon

Poulet – Suisse

Foie Gras – France

Agneau – Nouvelle-Zélande

Allergènes



Vegan



Gluten



Noix



Végétarien



Lactose

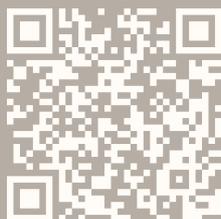
Pour toute autre intolérance ou allergie, nous vous invitons à contacter un membre de notre équipe, qui se fera un plaisir de vous assister.

Merci d'avoir partagé ce moment chez nous

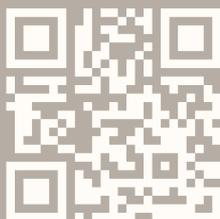
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

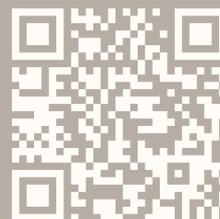
*Bon appétit !
L'équipe du Panorama*



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