

HOTEL - RESTAURANT

PANORAMA

CARTE DES METS



UNE VUE PANORAMIQUE QUI VOUS
OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS



Panorama d'Été

Une Ode au Soleil Alpin

Notre chapitre d'été s'ouvre sur des ingrédients baignés de lumière, la finesse alpine et une touche de liberté.

Inspirée par les prairies vivantes, les lacs limpides et les herbes parfumées du Valais – la bistronomie s'y épanouit.

Chaque plat est une carte postale d'un lieu où la nature rencontre la précision, où la saison devient émotion.

Laissez le goût vous guider





I. PREMIERS ÉCLATS

Là où naît la fraîcheur

PREMIERS SOUFFLES DU JARDIN (N,V)	10
<i>Assortiment de salades légèrement assaisonnées et légumes de saison</i>	
GASPACHO DU SOLSTICE (N,V)	15
<i>Gaspacho de melon, basilic, pignons de pin torréfiés</i>	
PALETTE D'ÉTÉ (G,L,V)	19
<i>Tartare de tomates anciennes, crème de fromage de chèvre, poudre de persil</i>	
ÉCUME D'ABRICOT (L)	26
<i>Carpaccio de Saint-Jacques, émulsion d'abricot du Valais, agrumes, radis croquant</i>	
PÊCHE FUMÉE (L,V)	23
<i>Pêches rôties, burrata légèrement fumée, huile de thym, miel d'Évolène</i>	

II. RÊVERIES DU JARDIN

Fruits et fleurs en harmonie chromatique et texturale

PEAU DE VELOURS (L,N,V)	25
<i>Pêche, stracciatella, tomates anciennes, amandes grillées, huile de vanille</i>	
ALTITUDE TROPICALE	29
<i>Avocat, mangue, crevettes, suprêmes d'agrumes, tomates confites</i>	
CÉSAR RÉINVENTÉE (G,L)	32
<i>Salade César au canard pané maison, parmesan, croûtons épicés</i>	
ÉVEIL DES PRÉS (G,L,N,V)	26
<i>Fromage de chèvre chaud croustillant, miel d'Évolène, pignons de pin, vinaigrette au miel, jeunes pousses d'été</i>	



III. LA LIGNE CRUE

Pureté. Précision. Deux expressions au choix

Entrée (90g) : tartare seul

Plat (160g) : avec garniture signature

ÉCHO DU GLACIER (N)

24/34

Tartare de truite de Vionnaz, vierge mangue et sésame au wasabi

Plat : accompagné de salade de wakamé au yuzu

VELOURS NOCTURNE (N)

26/36

Tartare de canard, condiment à l'ail noir, sauce soja-miel-saké

Plat : accompagné de frites de patate douce

TENDRESSE SAUVAGE (N)

29/42

Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau, jaunes d'œufs montés au Tabasco et Worcester, moelle, condiment acidulé

Plat : accompagné de galette de pommes de terre croustillante (G)



IV. SAVEURS CAPTIVES

Chaleur maîtrisée, émotion intacte

TENTACULE NO.5 (L,N)	48
<i>Tentacule de poulpe double cuisson, pesto de pistache, croquette de quinoa, mousseline d'épinards et patate douce</i>	
DÉRIVE SOLAIRE (G,N,V)	34
<i>Voile de raviole, crème de poivron au lait de coco, courgette d'été, thym, pignons de pin</i>	
LE SOLEIL ENTRE DEUX PAINS (G,L,V)	36
<i>Burger avec galette végétarienne maison, tomme d'alpage de chez Luisier, tomate, salade, crème de poivron, servi avec des frites maison</i>	
LE FONDANT D'ALPAGE (G,L,N)	38
<i>Burger au bœuf Suisse, tomme d'alpage de chez Luisier, oignons caramélisés, pesto de radis, praliné de noisette, servi avec des frites maison</i>	
MÉMOIRE DU BERGER (G,L,N)	42
<i>Ballottine d'agneau confite 48h, noix de pécan caramélisées, croquette de polenta, jus de légumes au piment d'Espelette</i>	
MATURITÉ SAUVAGE	68
<i>L-bone de bœuf Suisse affiné maison au miel d'Évolène</i>	
<i>ou</i>	
<i>L-bone de bœuf Suisse affiné par notre boucher</i>	
<i>Servi avec frites maison</i>	



V. CRÉPUSCULE DES SAVEURS

La lumière s'éteint. La saveur persiste

DÉRIVE POURPRE (L)	15
<i>Pavlova aux fruits rouges du moment, crème fouettée à la fève tonka</i>	
PANORAMA NO.7 (G,L)	19
<i>Mousse de mangue, insert d'abricot au romarin</i>	
SECRET DE CHAMPAGNE	20
<i>Soupe de champagne, gelée fraise-basilic, bonbons de foie gras</i>	
SOUFFLE FINAL (G,L,N)	18
<i>Tarte déstructurée, gianduja croquant, mousse de pistache, mousse au chocolat noir</i>	
HORIZONS GLACÉS	6
<i>Sorbets plein fruits: Abricot du Valais, Pruneaux Suisses, Citron Basilic, Mangue, Fraise Basilic, Pêche de Vigne</i>	
<i>Crèmes glacées: Chocolat Grand Cru Fleur de Sel, Caramel Salé, Vanille Bourbon, Thé Matcha, Crème de Cacao avec Kadayif et Pistache</i>	
<i>Crèmes glacées et Sorbets Alcoolisés: Amaretto, Limoncello - 8</i>	
LES VOIX DE L'ALPAGE (L)	18
<i>Assortiment de fromages de chez Luisier, accompagné de confitures artisanales et de miel d'Évolène</i>	

*Que ce menu d'été soit plus qu'un repas – qu'il devienne un moment.
Un souvenir de lumière tiède, d'air alpin, et de la poésie discrète d'une saveur bien pensée.*

Tous les prix sont en CHF/TTC



L'ENFANCE DU GOÛT

Un chapitre tendre pour de jeunes palais (jusqu'à 12 ans)

MINIATURE D'ÉTÉ (G,L)

15

Mini voile de raviole, crème de poivron au lait de coco, courgette d'été, thym, pignons de pin

PETIT ALPAGE (G,L)

16

Mini-burger de bœuf, servi avec frites maison

DOUCEUR EN CROÛTE (G)

16

Pané de canard, frites de patate douce



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse

Poulpe – Atlantique

Agneau – Suisse

Truite – Suisse

Crevettes – Asie

Foie Gras – France

Saint-Jacques – Japon

Canard – France

Allergènes

N - Noix

G - Gluten

V - Végétarien

L - 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

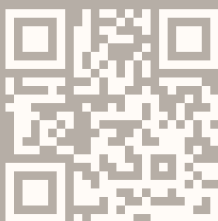
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

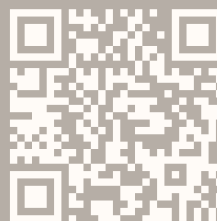
*Bon appétit !
L'équipe du Panorama*



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