

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

*Assortiment de salades légèrement assaisonnées et légumes de saison*

**GASPACHO DU SOLSTICE (N,V)** 15

*Gaspacho de melon, basilic, pignons de pin torréfiés*

**TENDRESSE SAUVAGE (N)** 29

*Tartare de bœuf Suisse (90gr) coupé au couteau, jaunes d'œufs montés au Tabasco et Worcester, condiment acidulé*

**ÉCUME D'ABRICOT (L)** 26

*Carpaccio de Saint-Jacques, émulsion d'abricot du Valais, agrumes, radis croquant*

**PÊCHE FUMÉE (L,V)** 23

*Pêches rôties, burrata légèrement fumée, huile de thym, miel d'Évolène*

## II. RÊVERIES DU JARDIN

*Fruits et fleurs en harmonie chromatique et texturale*

**PEAU DE VELOURS (L,N,V)** 25

*Pêche, stracciatella, tomates anciennes, amandes grillées, huile de vanille*

**ALTITUDE TROPICALE** 29

*Avocat, mangue, crevettes, suprêmes d'agrumes, tomates confites*

**CÉSAR RÉINVENTÉE (G,L)** 32

*Salade César au canard pané maison, parmesan, croûtons épicés*

**ÉVEIL DES PRÉS (G,L,N,V)** 26

*Fromage de chèvre chaud croustillant, miel d'Évolène, pignons de pin, vinaigrette au miel, jeunes pousses d'été*



### III. SAVEURS CAPTIVES

*Chaleur maîtrisée, émotion intacte*

|                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TENTACULE NO.5 (L,N)</b>                                                                                                                                                     | 48 |
| <i>Tentacule de poulpe double cuisson, pesto de pistache, croquette de quinoa, mousseline d'épinards et patate douce</i>                                                        |    |
| <b>DÉRIVE SOLAIRE (G,N,V)</b>                                                                                                                                                   | 34 |
| <i>Voile de raviole, crème de poivron au lait de coco, courgette d'été, thym, pignons de pin</i>                                                                                |    |
| <b>LE SOLEIL ENTRE DEUX PAINS (G,L,V)</b>                                                                                                                                       | 36 |
| <i>Burger avec galette végétarienne maison, tomme d'alpage de chez Luisier, tomate, salade, crème de poivron, servi avec des frites maison</i>                                  |    |
| <b>LE FONDANT D'ALPAGE (G,L,N)</b>                                                                                                                                              | 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>                            |    |
| <b>MÉMOIRE DU BERGER (G,L,N)</b>                                                                                                                                                | 42 |
| <i>Ballottine d'agneau confite 48h, noix de pécan caramélisées, croquette de polenta, jus de légumes au piment d'Espelette</i>                                                  |    |
| <b>TENDRESSE SAUVAGE (N,G)</b>                                                                                                                                                  | 42 |
| <i>Tartare de bœuf Suisse (160gr) coupé au couteau, jaunes d'œufs montés au Tabasco et Worcester, condiment acidulé, accompagné de galette de pommes de terre croustillante</i> |    |
| <b>LE TENDRE BRAISÉ (G, L)</b>                                                                                                                                                  | 44 |
| <i>Effiloché de bœuf en double cuisson, jus de bœuf réduit, écrasé de pommes de terre à la truffe</i>                                                                           |    |



## IV. CRÉPUSCULE DES SAVEURS

*La lumière s'éteint. La saveur persiste*

### DÉRIVE POURPRE (L)

15

*Pavlova aux fruits rouges du moment, crème fouettée à la fève tonka*

### PANORAMA NO.7 (G,L)

19

*Mousse de mangue, insert d'abricot au romarin*

### SOUFFLE FINAL (G,L,N)

18

*Tarte déstructurée, gianduja croquant, mousse de pistache, mousse au chocolat noir*

### HORIZONS GLACÉS

6

*Pruneaux Suisses, Thé Matcha, Crème de Cacao avec Kadayif et Pistache, Framboise*

*Crèmes glacées et Sorbets Alcoolisés: Amaretto, Limoncello - 8*

### LES VOIX DE L'ALPAGE (L)

18

*Assortiment de fromages de chez Luisier, accompagné de confitures artisanales et de miel d'Évolène*

*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*



# 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

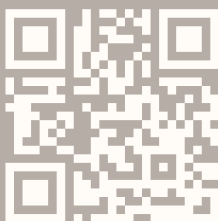
*Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

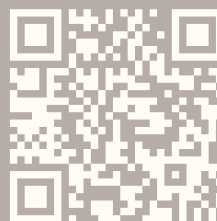
*Bon appétit !  
L'équipe du Panorama*



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**