



CARTE DES METS



UNE VUE PANORAMIQUE QUI VOUS
OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS



Panorama d'Hiver

Une saison alpine de chaleur, de savoir-faire et d'hospitalité

La saison froide invite à ralentir, à se rassembler et à se laisser choyer. Ancré dans les produits d'hiver, les céréales alpines et les saveurs embrasées par le feu, notre menu reflète le paysage – et les femmes et les hommes qui le façonnent. Chaque plat est pensé pour réchauffer, surprendre et accueillir.

Prenez place à une table partagée entre montagnes, récits et cuisine de l'âme.





I. PREMIÈRES IMPRESSIONS

Subtils contrastes. Une entrée en douceur

TARTARE DE BŒUF 90GR (N)

29

tartare de bœuf suisse au couteau, jaune d'œuf relevé, condiment acidulé, sorbet cornichon-moutarde à l'ancienne, os à moelle rôti

SALADE MÊLÉE HIVERNALE (N,V)

10

jeunes pousses, légumes racines de saison, vinaigrette balsamique au miel

CROMESQUIS DE CANARD (G,L,N)

25

gel de courge, sauce au foin infusé à la truffe, huile de noisette et ciboulette ciselée

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE (L)

19

châtaignes confites et beurre de thym

TARTE À L'OIGNON REVISITÉE (G,L,V)

18

oignon rôti, crème à la muscade, crumble au sbrinz affiné, jaune d'œuf confit, glace au pain grillé et pointe de balsamique blanc

LE POIREAU EN TROIS TEXTURES (L,V)

17

blanc brûlé, coulis de vert, paille de poireau, condiment poire, céleri-branche, fromage frais et huile de sésame grillé

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE 'CAPPUCCINO' (L,V)

14

chantilly au fromage frais, graines caramélisées, huile de serpolet

SOUPE DU JOUR

12

selon l'inspiration du chef et les produits du marché



II. AU CŒUR DE LA SAISON

Là où se rencontrent feu, réconfort et profondeur

GAUFRE DE POMME DE TERRE & RACLETTE FUMÉE (L,V)	24
gaufre dorée façon mouillette, raclette fondue, jaune d'œuf coulant	
EFFILOCHÉ DE PANNAIS RÔTI (L,V)	27
jus corsé de légumes racines, purée de carottes jaunes au cumin doux	
RISOTTO FORESTIER (G,L,V)	33
morilles au Johannisberg, Sbrinz affiné, truffe noire râpée, herbes fraîches au sésame	
TAGLIATELLES FRAÎCHES AU CHAPON (G,L)	32
jus crémé de volaille, effiloché de chapon, châtaignes, vieux gruyère et écume de foin	
CAILLE BASSE TEMPÉRATURE (G,L)	44
croquette d'épeautre, confit d'oignon, jus corsé à l'ail noir	
JOUE DE BŒUF CONFITE (G,L)	48
gnocchis de polenta, purée de céleri, crème de bolets, jus réduit au beurre noisette, zeste d'orange séché	
FÉRA DU LAC (L,N)	42
cuite à basse température, huile de noisette, pulpe d'agrumes, mousseline de chou-fleur, condiment hivernal	
BURGER DE BŒUF (L,G)	38
raclette de Champsot, lard fumé du Valais, sauce fumée à l'ail noir, chutney d'oignons rouges, salade croquante Bun brioché ou potato bun, wedge de pommes de terre croustillant	
TARTARE DE BŒUF 180GR (N)	44
tartare de bœuf suisse au couteau, jaune d'œuf relevé, condiment acidulé, sorbet cornichon-moutarde à l'ancienne, os à moelle rôti, wedges de pommes de terre croustillants	



III. INSTANTS SUCRÉS

Fins raffinées. Souvenirs à savourer

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT (G,L,N)

praliné croustillant, cœur caramel, éclats de cacahuètes salées

15

TATIN DE POIRE REVISITÉE (G,L,N)

poire rôtie, glace au lait grillé, caramel beurre salé au poivre blanc, crumble sablé aux noisettes, gel d'agrumes

14

CRÉMEUX CITRON & SABLÉ AU MIEL D'EVOLÈNE (G,L)

sablé au miel d'Evolène, tuile sarrasin & miel, fleurs cristallisées, huile de basilic

16

TIRAMISU À LA PISTACHE (G,L,N)

biscuit imbibé à la verveine, coulis de framboise et éclats de pistaches caramélisées

16

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ LUISIER (L)

accompagné de confitures artisanales et de miel d'Évolène

18

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

Glaces: Chocolat Grand Cru Fleur de Sel, Pistache, Stracciatella, Sésame Noir, Vanille Bourbon, Caramel Salé

6

Sorbets: Mandarine, Fruits Rouge, Abricot du Valais, Pruneaux Suisse

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ALCOOLISÉS

Amaretto, Limoncello, Prosecco

8



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse	Caille – France
Féra – Suisse	Canard – France
Foie De Volaille – Suisse	

Allergènes

N - Noix	G - Gluten
V - Végétarien	L - Lactose

Provenance du pain

Pain aux noix au feu de bois – Suisse
Brioche Bun – France
Potato Bun – Allemagne
Pane Gottardo clair au four à pierre – Suisse

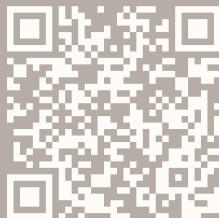
Pour toute autre intolérance ou allergie, nous vous invitons à contacter un membre de notre équipe, qui se fera un plaisir de vous assister.

Merci d'avoir partagé ce moment chez nous

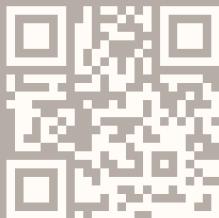
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

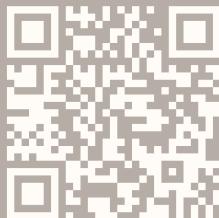
Bon appétit !
L'équipe du Panorama



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](https://www.instagram.com/panorama_cransmontana)