

HOTEL - RESTAURANT

PANORAMA

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

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

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

EFFILOCHÉ DE PANAIS RÔTI (L,V) <i>jus corsé de légumes racines, purée de carottes jaunes au cumin doux</i>	27
RISOTTO FORESTIER (G,L,V) <i>morilles au Johannisberg, Sbrinz affiné, truffe noire râpée, herbes fraîches au sésame</i>	33
TAGLIATELLES FRAÎCHES AU CHAPON (G,L) <i>jus crémé de volaille, effiloché de chapon, châtaignes, vieux gruyère et écume de foin</i>	32
CAILLE BASSE TEMPÉRATURE (G,L) <i>croquette d'épeautre, confit d'oignon, jus corsé à l'ail noir</i>	44
JOUE DE BŒUF CONFITE (G,L) <i>gnocchis de polenta, purée de céleri, crème de bolets, jus réduit au beurre noisette, zeste d'orange séché</i>	48
FÉRA DU LAC (L,N) <i>cuite à basse température, huile de noisette, pulpe d'agrumes, mousseline de chou-fleur, condiment hivernal</i>	42
BURGER DE BŒUF (L,G) <i>raclette de Champso, 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</i>	38
TARTARE DE BŒUF 180GR (N) <i>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</i>	44



III. INSTANTS SUCRÉS

Fins raffinées. Souvenirs à savourer

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT (G,L,N)	15
<i>praliné croustillant, cœur caramel, éclats de cacahuètes salées</i>	
TATIN DE POIRE REVISITÉE (G,L,N)	14
<i>poire rôtie, glace au lait grillé, caramel beurre salé au poivre blanc, crumble sablé aux noisettes, gel d'agrumes</i>	
CRÉMEUX CITRON & SABLÉ AU MIEL D'ÉVOLÈNE (G,L)	16
<i>sablé au miel d'Evolène, tuile sarrasin & miel, fleurs cristallisées, huile de basilic</i>	
TIRAMISU À LA PISTACHE (G,L,N)	16
<i>biscuit imbibé à la verveine, coulis de framboise et éclats de pistaches caramélisées</i>	
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ LUISIER (L)	18
<i>accompagné de confitures artisanales et de miel d'Évolène</i>	
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS	6
<i>Glaces: Chocolat Grand Cru Fleur de Sel, Pistache, Stracciatella, Sésame Noir, Vanille Bourbon, Caramel Salé</i>	
<i>Sorbets: Mandarine, Fruits Rouge, Abricot du Valais, Pruneaux Suisse</i>	
CRÈMES GLACÉES ET SORBETS ALCOOLISÉS	8
<i>Amaretto, Limoncello, Prosecco</i>	



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse

Caille – France

Féra – Suisse

Canard – France

Foie De Volaille – Suisse

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

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

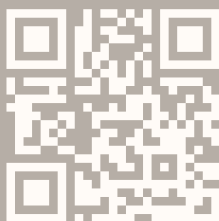
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

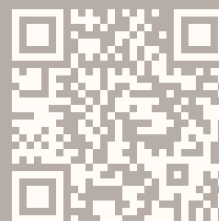
*Bon appétit !
L'équipe du Panorama*



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