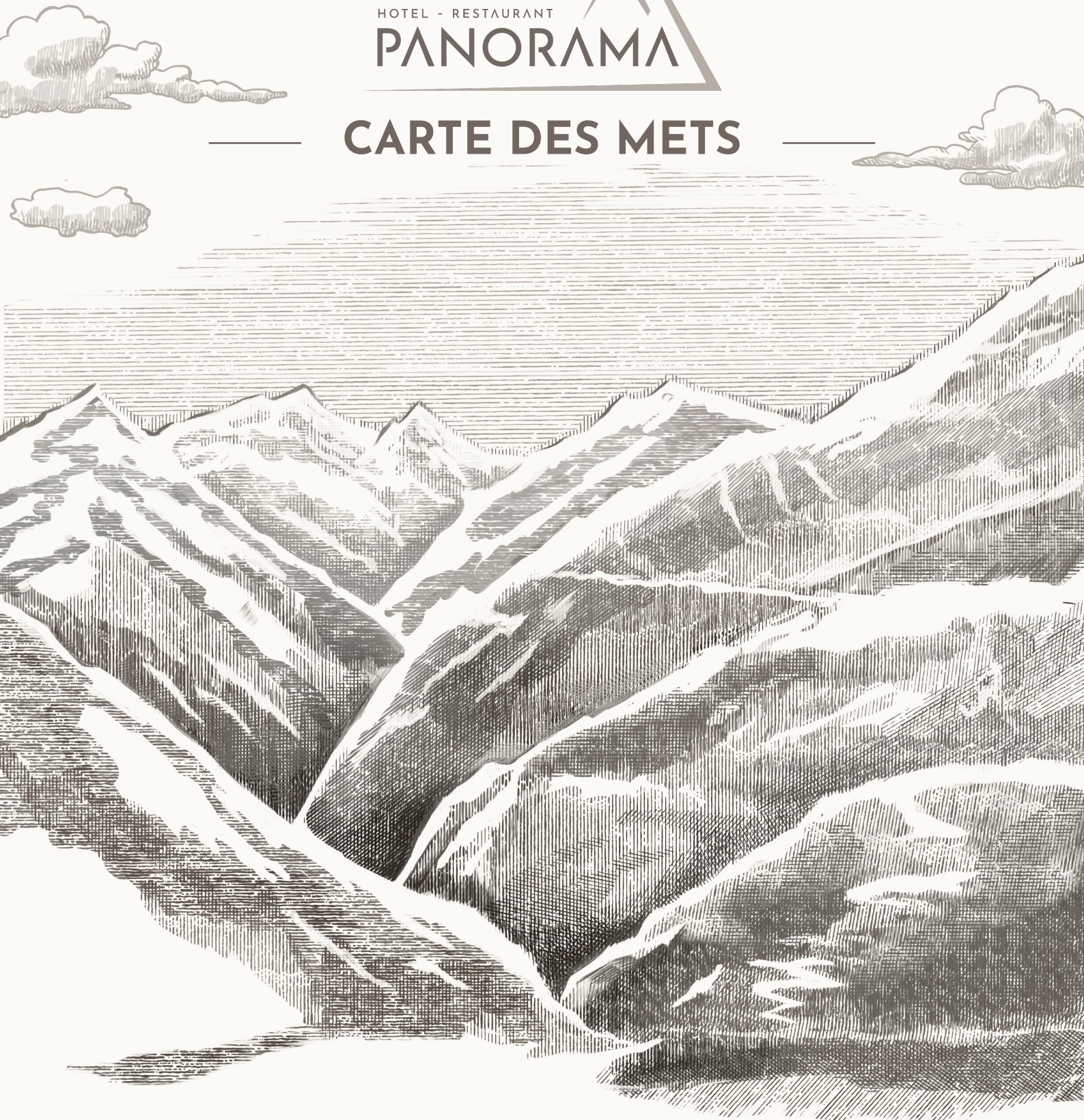


HOTEL - RESTAURANT

PANORAMA

CARTE DES METS



UNE VUE PANORAMIQUE QUI VOUS
OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS



Panorama d'Été

Une saison de lumière, de fraîcheur et de table ouverte

L'été en Valais est une saison généreuse – les marchés débordent, les producteurs sont au meilleur de leur travail et les soirées s'allongent.

Notre menu s'appuie sur ce que la région offre entre juin et octobre : poisson du lac, légumes de plaine, herbes alpines, sérac de montagne et miel d'Évolène. Chaque assiette est pensée pour être fraîche, précise et fidèle au territoire.

Bienvenue à la table du Panorama





I. PREMIÈRES IMPRESSIONS

TARTARE DE BŒUF SUISSE AU COUTEAU 90GR (N)	22
<i>tartare de bœuf suisse au couteau, jaune d'œuf relevé, condiment acidulé</i>	
OMBLE CHEVALIER EN CEVICHE (L)	21
<i>lait ribot, ail noir, fenouil, piri-piri</i>	
SÉRAC CROUSTILLANT (L,G,V)	16
<i>herbes fraîches, basilic, jeunes pousses</i>	
SALADE DE SAISON (N,V)	10
<i>jeunes pousses, légumes de saison, vinaigrette balsamique au miel</i>	
GASPACHO TOMATE ET POIVRON (G,V)	14
<i>piment d'Espelette, basilic</i>	



II. AU CŒUR DE LA SAISON

JOUE DE BŒUF (N) <i>citron confit, Ximénez, aubergine grillée, tomate, basilic, sarrasin soufflé</i>	42
FILET DE PERCHE DE LOË (L,G) <i>poivron doux, citron vert, riz soufflé croustillant</i>	44
CAILLE RÔTIE (L,G) <i>croquette d'orge, fenouil, fromage frais aux herbes alpines, aneth</i>	41
TARTARE DE BŒUF SUISSE AU COUTEAU 180GR (N) <i>jaune d'œuf relevé, condiment acidulé, pommes de terre écrasées</i>	40
BURGER DE POULET CROUSTILLANT (L,G) <i>miel d'Evolène, moutarde, salade croquante, burrata, tomate, pesto maison</i>	38
RAVIOLE OUVERTE (L,G,V) <i>courgette, sérac fumé, ail noir, graines de courge, agrumes</i>	31
SALADE DE POIS CHICHES <i>sésame, houmous crémeux, échalotes, graines de tournesol, coriandre</i>	30



III. INSTANTS SUCRÉS

CRÈMEUX CITRON VERT (L,G)	13
<i>pamplemousse, granité d'agrumes, tuile croustillante, huile d'olive, mascarpone</i>	
FÈVE DE TONKA (L,G,N)	15
<i>mousse chocolat noir, insert crémeux tonka, streusel cacao et noisette, coulis de framboise</i>	
PRUNE POCHÉE (L,G,N)	14
<i>myrtille, crème anglaise basilic, amande, miel d'Évolène</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 (L): 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 (L)	8
<i>Amaretto, Limoncello, Prosecco</i>	



INFORMATIONS ET ALLERGÈNES

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf – Suisse

Caille – France

Perche – Suisse

Poulet – Suisse

Omble Chevalier – Islande

Provenance du pain

Pain aux noix au feu
de bois – Suisse

Brioche Bun – France

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

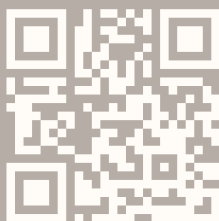
Notre menu est bien plus qu'une simple sélection de plats, c'est une véritable carte d'exploration culinaire, conçue pour vous faire voyager à travers les traditions alpines, les inspirations du monde entier et l'art culinaire moderne. À chaque bouchée, nous espérons que vous découvrirez de nouveaux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

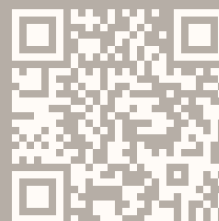
*Bon appétit !
L'équipe du Panorama*



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