

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Duo de truite, crème aigre et pétales
de Bruxelles

PLAT CHAUD

Nougat de volaille fermière d'Auvergne,
pois blonds au Cantal en mijoté, et petits légumes

DESSERT

Entremet Dulcey mangue passion

SAMEDI 17 MAI

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

SALÉ FROID

- Charcuteries italo-hispaniques
- Planche de saumon mariné, crème citronnée
- Plateau d'asperges, sauces mousseline
- Bar à fromages
- Wrap poulet César
- Coleslaw
- Avocado toast

SALÉ CHAUD

- Gaufre feuilletée au St Nectaire, compotée d'oignons et St Nectaire
- Brouillade d'œufs au chorizo d'Auvergne
- Bacon grillé et saucisse

SUCRÉ

- Découpe de cakes
- Salade de fruit frais
- Bar à fromage blanc et granola maison
- Bar à cup cakes
- Pancake de caramel Lorlut fondu
- Smoothies
- Brioche et pain perdu
- Fruits frais et chocolat fondu

BOISSONS

- Café, thé, infusions
- jus de fruits
- Eau plate, eau gazeuse
- Lait

DIMANCHE 25 MAI

33€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

BRUNCE

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Tube de bresaola, burrata fumée et
croustillant basilic

PLAT CHAUD

Filet de canette infusé aux mûres, estragon et
pomme darphin

DESSERT

Entremet chocolat vanille, praliné noisette croquante

SAMEDI 14 JUIN

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Pâté en croute, copeaux de foie gras et canard, salade de carottes colorées et émulsion corsé au jus de canard

PLAT CHAUD

Pintade cœur de cèpes, cube de pomme de terres aux pleurotes, sauce aux cèpes

DESSERT

Tarte compostée de fraises, moelleux et mousse menthe fraîche

MERCREDI 2 JUILLET

38€ PAR PERSONNE HORS VINS

MENU RESTAURANT

Panoramique

MISE EN BOUCHE

Gaspacho de tomates ananas, mini mozzarella et brisure
de truffe d'été

ENTRÉE

Millefeuille asperges aux graines, duo d'asperges et
mouseline citronnée

PLAT CHAUD

Pavé de veau sauce écrevisses, crémeux d'artichaut,
sucrine braisée

FROMAGES D'Auvergne

DESSERT

Panna cotta cerise-brebis et croquant vanille

SAMEDI 5 JUILLET

58€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

MISE EN BOUCHE

Marbré de foie gras, poire au vin, crumble cacao

ENTRÉE

Ceviche de St Jacques et vierge de légumes d'été à l'huile
de citron, vinaigrette passion

PLAT CHAUD

Ballotine de caille à la truffe, sauce périgueux, dôme
épinard, polenta

FROMAGES D'Auvergne

DESSERT

Coque chocolat cappuccino, moelleux café,
namelaka chocolat et glace café blanc

MERCREDI 16 JUILLET

58€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Mosaïque de poireaux brûlés,
ravigote et œuf poché

PLAT CHAUD

Effiloché de bœuf sauce volcanique,
crèmeux de patates douces

DESSERT

Panna cotta vanille, pêche jaune en trio

SAMEDI 2 AOÛT

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Antipastis d'aubergine grillée,
syphon parmesan et huile verte au basilic

PLAT CHAUD

Aiguillettes de canard, mûres et estragon,
gratin de pommes de terre à la moutarde de Charroux

DESSERT

Eclair citron basilic, crème diplomate citron jaune et
yuzu, basilic en gelée

VENDREDI 15 AOÛT

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Saumon en Bellevue, pommes de terre grenailles,
houmous de petit pois moutardé et salade

PLAT CHAUD

Nougat de volaille,
darphin et purée de carottes au cumin

DESSERT

Financier abricot romarin et tuile de meringue
croquante, mousse mascarpone

SAMEDI 6 SEPTEMBRE

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Cromesquis de pied de cochon, persillade, lentilles blondes, crumble moutarde pourpre

PLAT CHAUD

Ballotine de truite à l'ail des ours, risotto et potimarron

DESSERT

Tarte framboise estragon et croustillant de fruits rouges

SAMEDI 13 SEPTEMBRE

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MENU RESTAURANT

Panoramique

ENTRÉE

Bouchon de bœuf, mozzarella, huile verte aux câpres,
croûtons de pain seigle

PLAT CHAUD

Pavé de porcelet laqué au miel d'Auvergne,
riz thaï aux légumes, sauce miel soja

DESSERT

Saint Honoré, mirabelle, vanille

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

38€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS