

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 18 MAI

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Pâté croute Chatelaine et frisée aux noix,  
chutney gourmand et pain d'épices**

## PLAT

*Plat*

**Charolais snacké, saveur vieille vigne de  
saint Pourçain et son confit d'échalote**

## DESSERT

*Dessert*

**Chou craquelin caramel beurre salé**



**RÉSERVATION :**

[RESTAURATION@COURSESVICHY.FR](mailto:RESTAURATION@COURSESVICHY.FR)



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

DIMANCHE 26 MAI

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

## BRUNCH HIPPIQUE

32€

HORS BOISSONS

**SALE**  
*Sale*

- Rosette
- Beurre
- Jambon sec porc fermier d'Auvergne
- Club sandwich
- Salade de choux blanc
- Perles océanes
- Pâté viande à l'ancienne mariné au vin blanc de St Pourçain
- Pâté crouste
- Salade verte et condiments
- Découpe de foie gras de canard et garnitures
- Planche de saumon fumé
- Présentation de saumon gravlax et crème ciboulette
- Huitres, crevettes et bulots
- Jambon porc fermier d'Auvergne cuit en crouste de foin
- Brouillade d'œuf, chorizo et bacon
- Mijoté de crevettes, huile de pépin de raisin, ciboulette et aneth
- Mijoté de pétoncles et fruits de mer, crème safranée et julienne de légumes
- Pave de sandre sauce hollandaise
- Mini saucisse
- Effiloché de Charolais façon Thaïe
- Crumble de légumes
- Charolais façon « tigre qui pleure »
- Pommes de terre romarin



**SUCRÉ**  
*Sucré*

- Céréales
- Viennoiserie
- Confiture
- Nutella
- Miel
- Mousse au chocolat
- Crêpes
- Salade de fruits frais
- Tarte
- Cup Cake
- Fruits frais

**BOISSON**  
*Boisson*

- Café
- Thé
- Chocolat chaud
- Lait
- Jus de fruits
- Pressage de fruits et légumes frais

**FROMAGES**  
*Fromages*

- Plateau de fromages
- Fromage faisselle et condiments
- Yaourt fermier



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR  
MENU ENFANT -12 ANS : 12€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 1<sup>ER</sup> JUIN

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

Terrine de Rouget à la Provençale,  
mesclun coloré, agrume et crème  
ciboulette

## PLAT

*Plat*

Noix de veau confite au thym et jus  
gourmand

## DESSERT

*Dessert*

Ambassadeur aux fruits rouges



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

JEUDI 20 JUIN

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Maraichère de canette pêche,  
mesclun acidulé et sauce cocktail**

## PLAT

*Plat*

**Dos de Loup sur mijoté de pétoncles,  
fruits de mer safranés, petits légumes et  
pistaches**

## DESSERT

*Dessert*

**Paris Brest**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

JEUDI 4 JUILLET

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

Noire de Crimée basilic et billes de mozzarella, copeaux d'Auvergne

## PLAT

*Plat*

Pavé de Sandre, sauce Champagne sur étuvée de poireaux au beurre

## DESSERT

*Dessert*

Tarte Tatin, glace Caramel et crème anglaise



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 6 JUILLET

57€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

Foie gras de canard, brunoise de  
pommes poêlées, chutney et toast

## POISSON

*Poisson*

Cabillaud poché , gambas flambées sur  
lit d'épinards, bouillon marinière crémé

## PLAT

*Plat*

Croustillant de joue de porc fermier  
d'Auvergne aux cèpes

## FROMAGE

*Fromages*

Crottin de chèvre frais, cerneaux et huile de noix, mesclun  
coloré

## DESSERT

*Dessert*

Millefeuille et sauce caramel beurre salé



MENU ENFANT -12 ANS : 20€

RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

MERCREDI 17 JUILLET

57€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

Duo de Saumon fumé et gravlax, segment d'agrumes, mesclun coloré et crème citronnée

## POISSON

*Poisson*

Gratinée de saint Jacques et gambas au Cantal

## PLAT

*Plat*

Charolais snacké minute, copeaux de foie gras de canard et béarnaise

## FROMAGE

*Fromages*

Pièce de Camembert pané aux herbes et confiture de cerises noires

## DESSERT

*Dessert*

Sablé crémeux parfumé et fruits rouges



MENU ENFANT -12 ANS : 20€

RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 20 JUILLET

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Pavé de sandre aux blancs de poireaux, velouté de champagne et moules façon meunières**

## PLAT

*Plat*

**Noix de veau au cidre, pomme fruit et ses légumes**

## DESSERT

*Dessert*

**Croustillant trois chocolats, crème anglaise et ananas poêlés**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€



RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 3 AOÛT

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Pâté croute Bourbonnais à la  
moutarde de Charroux**

## PLAT

*Plat*

**Joue de porc saveur des  
sous-bois**

## DESSERT

*Dessert*

**Croustillant chocolat pralinée et crème  
parfumée miel de fleurs**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

JEUDI 15 AOÛT

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Œuf mollet en croustade, lard fumé  
et crème de morilles**

## PLAT

*Plat*

**Dos de Cabillaud poché marinière  
sur sa mini ratatouille de saison**

## DESSERT

*Dessert*

**Foret Noire**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 7 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



**ENTRÉE**  
*Entrée*

**Crumble d'escargots et crème d'ail  
persillée**

**PLAT**  
*Plat*

**Supreme de Pintade, cuit basse  
température, à la provençale**

**DESSERT**  
*Dessert*

**Baba au rhum,  
crème chiboust**



**RÉSERVATION :**

[RESTAURATION@COURSESVICHY.FR](mailto:RESTAURATION@COURSESVICHY.FR)



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Terrine de Saumon épinards, petits légumes et crème parfumée ciboulette**

## PLAT

*Plat*

**Paleron de Veau confit à l'échalote**

## DESSERT

*Dessert*

**Assiette de fruits frais, sauce chocolat et Financier noisettes**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

# MENU

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



## ENTRÉE

*Entrée*

**Croustade de ris de veau aux  
trompettes**

## PLAT

*Plat*

**Millefeuille de saumon aux petits  
légumes**

## DESSERT

*Dessert*

**Flan pâtissier « revisité » aux  
myrtilles**



**RÉSERVATION :**

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€