

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 20 euros (hors boissons)

Preskopf maison, sauce gribiche

OU Chartreuse de légumes, sauce légère aux herbes

*OU Mikado de légumes, flute de sésame et jambon de sanglier**

OU Terrine de gibier, crème de raifort, crudités

Cuisse de volaille au velouté de riesling

OU Filet de colin au curry

OU Civet de joue de porc au pinot noir

Assiette de glaces et sorbets à la cuillère

OU Bavaois aux fruits rouges et son coulis

OU Tarte aux fruits de saison

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 8 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 25 euros (hors boissons)

Rosace de melon au coulis de gewurztraminer*

OU Rillettes d'oie, petite salade au magret fumé

OU Saumon mariné par nos soins aux baies roses

*OU Salade croquante à la fourme d'Ambert et jambon de sanglier**

OU Gâteau de lapereaux aux lentilles vertes du Puy

Choucroute traditionnelle

OU Navarin d'agneau aux légumes printaniers

OU Truite poêlée aux amandes

OU Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

OU Faux filet rôti et sa sauce béarnaise

OU Filet mignon de porc aux pruneaux

Vacherin glacé

OU Charlotte aux fruits et son coulis

OU Croustillant au chocolat et sa sauce ivoire

OU Soupe de fruits rouges et sa glace yaourt

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 32 euros (hors boissons)

Salade folle aux copeaux de foie gras

OU Gigot d'agneau fumé et son papillon de foie gras

OU Mousseline de St Jacques, jus de coquillages safrané

OU Salade de frisée fine et lardons, œuf pochée au vinaigre de balsamique

Duo de saumon aux pâtes fraîches et sel de Guérande

OU Croustillant de pied de porc farcis au foie gras

OU Suprême de pintade roulé et farci aux herbes

OU Quasi de veau cuit à basse température, aux girolles

Mille-feuille de pommes et marrons au croustillant d'amandes

OU Kougelhopf glacé au kirch

OU Tarte au fromage blanc au coulis d'abricot

OU Poêlée d'ananas au miel et aux épices

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 38 euros (hors boissons)

Cassolette de cuisses de grenouilles et d'escargots, velouté au riesling

OU Œufs brouillés au jus de truffes

OU Carpaccio de St Jacques et langoustines au citron vert

*OU Foie gras chaud aux asperges**

Feuilleté de râble de lapin à la confiture d'oignons

OU L'assiette « tout-canard »

OU Filet de daurade à la citronnelle

OU Carré de veau aux girolles

OU Civet de sanglier aux airelles

Tiramisu

OU Dame Blanche

OU Tarte citron meringuée

OU Opéra Classique

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 42 euros (hors boissons)

Mille-feuille de poisson fumé à la gelée de gewurztraminer
OU Gambas snackées et salade aux agrumes et noix de cajou

OU Ballotine de lapereaux farcie au foie gras

OU Sot l'y laisse de volaille sur salade gourmande

Magret de canard au miel et épices

OU Pot au feu de queue de lotte, crème raifort

OU Souris d'agneau confite à l'ail doux

OU Filet de bar au beurre blanc

Plateau de fromages

OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable

OU Munster au miel d'acacia

Nougat glacé au miel de montagne

OU Brioche en Pain Perdu Façon Belle-Hélène

OU Tarte Tatin, crème battue à la cannelle

OU Pyramide de fruits aux deux chocolats chauds

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 48 euros (hors boissons)

Pyramide de tourteau aux 3 saveurs

OU Terrine de foie gras à la gelée de porto

OU Duo de St Jacques et gambas à la vinaigrette gourmande

OU Ravioles de Royan au concassé de tomate et basilic

Noix de St Jacques au caramel de balsamique

OU Sole meunière farcie aux girolles

OU Noisette de biche, sauce grand veneur

OU Filet de bœuf en brioche

OU Entrecôte de veau aux morilles

Plateau de fromages

OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable

OU Munster au miel d'acacia

Moelleux au chocolat, glace noix de coco

OU Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar

OU Profiteroles maison

OU Chiboust de fraises au beurre d'orange

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 52 euros (hors boissons)

Fondant de cœur de Pata Negra aux noisettes et pommes Granny Smith

OU Escalope de foie gras chaud aux pommes et raisins

OU Salade de St Jacques à la vinaigrette au jus de truffes

OU Homard tiède au sésame et jeunes pousses d'épinards à la vinaigrette gourmande

Mille-feuille de mignon de veau et foie gras à la crème de porto

OU Bar en croûte de sel (1 Bar/2 pers)

OU Filet de St Pierre ou turbot (selon arrivage) au sabayon de champagne au safran

OU Baeckaoffe au foie gras

OU Carré d'agneau cuit sous la salamandre, jus au thym

Plateau de fromages

OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable

OU Munster au miel d'acacia

Mille-feuille de fruits rouges au croustillant d'amandes

OU Gratin de fruits frais au sabayon de muscat de Rivesaltes

OU Assiette gourmande

OU Dacquoise meringuée à la vanille bourbon

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse

Hôtel-Restaurant LE PANORAMA***

Alain FINKBEINER

03 89 77 36 53

PROPOSITION DE MENUS à 62 euros (hors boissons)

Droit de bouchons 12 euros/bouteille

Menu 1

Salades de langoustines à la vinaigrette gourmande

Filet de bœuf aux morilles

Plateau de fromages OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable OU Munster au miel d'acacia

Mille feuilles de fruits rouges au croustillant d'amandes

Café et petits fours

Menu 2

Escalope de foie gras chaud aux pommes

Bar en croute de sel au beurre blanc

Plateau de fromages OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable OU Munster au miel d'acacia

Moelleux au chocolat glace noix de coco

Café et petits fours

Menu 3

Salade de St Jacques à la vinaigrette d'huile de truffes

Mille-feuille de filet mignon de veau et foie gras à la crème de porto

Plateau de fromages OU La fourme d'Ambert au sirop d'érable OU Munster au miel d'acacia

Gratin de fruits au sabayon de muscat

Café et petits fours

Nota : Menu identique pour l'ensemble des convives
Choix du menu 15 jours avant la date maximum.

*Selon saison et chasse