

# PANORAMIC

maison  
bouvier

## RESTAURANT - ÉTÉ 2020

*RESTAURANT - SUMMER 2020*

Pour toute réservation au restaurant, vous bénéficiez d'un tarif préférentiel pour la montée en funiculaire et au téléphérique  
Se présenter à la réception de l'Hôtel Les Suites, Val Claret

*For any restaurant reservation, you benefit from a preferential rate for the funicular and cable car ride  
Present yourself at the reception of the Hotel Les Suites, Val Claret*

## POUR COMMENCER - STARTERS

Saucisson entier de Bruno Revel 22€  
*Dried sausage from Bruno Revel*

Jambon cru d'Espagne affiné 30 mois 18€  
*Spanish cured ham dry aged 30 months*

Jambon de bœuf de Galice Cecina 28€  
*Galice Cecina beef ham*

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices - 6 pièces 28€  
*Crunchy's king prawns, spices orange caramel - 6 pieces*

Os à moelle cuits sur la braise à la truffe d'été 22€  
*Bones marrow on the grill with summer truffles*

Cœur de romaine grillé, Beaufort de la vallée et noisettes du Piémont 18€  
*Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese from the valley and Piedmont hazelnuts*

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches et pickles de légumes 14€  
*« Pâté en croûte » with veal scallop, foie gras, pistachios and vegetables pickles*

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 18€  
*Snails from Savoie with parsley butter and tomato pulp - 12 pieces*

Artichaut grillé au feu de bois, condiments aux herbes 15€  
*Artichoke on the grill, herbal condiments*

## PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles au homard de l'Atlantique Nord servi entier, copeaux de truffes d'été 42€  
*Tagliatelle pasta with whole North Atlantic lobster and summer truffle shavings*

Gnocchis de pommes de terre au Beaufort 14€  
*Gnocchis pasta with Beaufort cheese*

Gnocchis de pommes de terre à la truffe d'été 26€  
*Gnocchis pasta with summer truffle*

## MENU DU RANDONNEUR - HIKER LUNCH MENU 28€

Reblochon entier fermier du Grand Bornand rôti au four, pommes de terre et salade verte  
*Roasted whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, potatoes and green salad*

Tarte maison aux myrtilles sauvages  
*Homemade blueberry pie*

## CUISINE AU FEU DE BOIS - *WOOD FIRED COOKING*

Bavette de bœuf Black Angus 38€  
*Flank steak of Black Angus beef*

Côte de bœuf, noire de Baltique maturée 4 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 69€/pers.  
*Prime rib of « Noire de Baltique » beef dry aged 4 weeks with beech wood for 2 people*

Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 29€ /pers.  
*Suckling pig shoulder for 2 people*

Demi-tête de cochon de lait 22€  
*Half head of suckling pig*

Epaule d'agneau de lait français pour 2 personnes 38€/pers.  
*Suckling lamb shoulder for 2 people*

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 20€  
*Free range chicken from Alice's farm bred in mountains*

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 34€  
*Caramelized spatchcocked Royal pigeon*

Poisson de pêche côtière ou de ligne selon arrivage, beurre blanc citronné, pour 2 personnes 38€/pers.  
*Fish of the moment, lemony beurre blanc sauce, for 2 people*

*Accompagnements : Mousseline de pommes de terre et salade verte*  
*En supplément : Le panier de frites fraîches 9€*  
*Side dishes : Mashed potatoes and green salad*  
*Extra : French fries 9€*

## LE FROMAGE - *CHEESE*

Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier 12€  
*Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand*

## LES GOURMANDISES - *SWEETS*

La part de pâtisserie 9€  
*The piece of cake*

La dégustation de 3 pâtisseries 18€  
*3 pieces of cakes*

## LA COUPE DE GLACE - *ICE CREAM SCOOP*

Coupe de la Grande Motte 14€  
Glace vanille, cookies, noisettes caramélisées, myrtilles sauvages, merengue, chantilly  
*Vanilla ice cream, cookies, caramelized hazelnuts, wild blueberries, meringue, whipped cream*

Sorbet framboise et eau de vie de framboise 14€  
*Raspberry sorbet and raspberry brandy*

Glace Chartreuse et Chartreuse verte 14€  
*Chartreuse ice cream and green Chartreuse*

Glaces & sorbets : vanille, framboise, poire, chocolat, coco 3€/la boule  
*Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, pear, chocolate, coconut 3€/the scoop*

**NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS - *WE THANK OUR SUPPLIERS***

**Boucheries - *Butchers*** : Patrice Arnaud - Metzger Frères  
**Fromageries - *Artisanal cheese dairy*** : La Cave Coopérative de Bourg St Maurice  
GAEC des Pays de Savoie au Grand Bornand  
**Poissonnerie - *Fish Market*** : Alpes Marée à la Motte Servolex  
**Escargots - *Snails*** : Pierre Mouliez à La Chavanne  
**Boulangerie - *Bakery*** : La Gourmandise à Tignes  
**Fruits et légumes - *Fruits and vegetables*** : Adrien Billard à la Motte Servolex  
**Miel de Tignes - *Honey from Tignes*** : Jean Pierre Favre  
**Charcuterie Artisanale - *Homemade cured meat*** : Bruno Revel au Cochon sans soucis à Chambéry  
**Jus de pommes et poires - *Apple and pear juices*** : Adrien Billard à la Motte Servolex  
**Jus de Fruits - *Fruit juices*** : Alain Milliat  
**Truffes noires - *Black Truffe*** : Hugou Dumas à Rougiers  
**Chocolat - *Chocolate*** : Weiss à Saint-Etienne

Les viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe.

Le Persillé de Black Angus provient des Etats-Unis.

Pour toutes informations sur les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de service

*Beef meets are borned, fed and slaughtered in Europe*

*The black angus chuck flap tail is from U.S.A*

*The list of allergens is available from our staff*