

PANORAMIC  
maison  
bouvier

RESTAURANT – HIVER 2023/24

*RESTAURANT - WINTER 2023/24*

## POUR COMMENCER . STARTERS

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices - 6 pièces 38€  
*Crispy's king prawns, orange and spices caramel - 6 pieces*

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches et pickles de légumes 32€  
*Foie gras and veal scallop « Pâté en croûte », pistachios and vegetables pickles*

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 33€  
*Snails from Savoie, parsley butter and tomato pulp - 12 pieces*

Jambon cru d'Espagne affiné 30 mois, pain grillé à l'huile d'olive 35€  
*Spanish cured ham dry aged 30 months, olive oil toasts*

Jambon d'entrecôte de boeuf, pain grillé à l'huile d'olive 42€  
*Rib steak ham and olive oil toasts*

Oeufs fermiers en cocotte, morilles fraîches, petits pois grillés et ail des ours 38€  
*Baked farm eggs, fresh morels, grilled peas and wild garlic*

Terrine de foie gras grillé au barbecue, chutney à la Mondeuse et brioche aux noisettes du Piémont 46€  
*Grilled foie gras terrine, Mondeuse chutney and Piedmont hazelnut brioche*

Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre, blinis et crème battue  
30g .110€ - 50g .170€ - 125g .390€  
*Petrossian Daurenki Imperial caviar, fingerling potatoes, blinis and whipped cream*

Os à moelle cuits sur la braise et chapelure d'herbes 34€  
*Bones marrow on the grill and herbal breadcrumbs*

Noix de St Jacques d'Erquy cuites à la braise et topinambours 45€  
*Scallops from Erquy on the grill and jerusalem artichokes*

Coeur de romaine grillée, Beaufort d'alpage, noisettes du Piémont et champignons bruns de Savoie 32€  
*Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese, hazelnuts and brown mushrooms from the region*

Chou-fleur grillé, mousseline d'aubergine au sésame torréfié 32€  
*Cauliflower on the grill, mashed eggplant with roasted sesame*

Grosses asperges vertes grillées aux agrumes 41€  
*Large grilled green asparagus with citrus fruits*

## PÂTES FRAÎCHES MAISON . HOMEMADE FRESH PASTA

Agnolotti du Piémont et jus de veau 45€  
*Agnolotti pasta from Piedmont region and veal jus*

Radiatoris aux morilles fraîches, asperges vertes à l'ail des ours 52€  
*Radiatoris pasta with fresh morels, green asparagus with wild garlic*

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

Côtes de bœuf sélectionnées par la Famille Bouvier  
et affinées entre 4 et 5 semaines par notre boucher Dierendonck

Oedslach . Pour 2 personnes . *for 2 people* 210€  
Remarquable morceau de viande dont il faut faire l'expérience, tout simplement.  
*Remarkable piece of meat which must be experienced, quite simply.*

Côte de bœuf Oedslach, lobe entier de foie gras grillé façon Rossini – pour 2 à 4 personnes 340€  
*Oedslach prime rib beef with whole grilled foie gras lobe - for 2 to 4 people*

Cochon de lait cuit entier pour 6 personnes 420€  
*Whole suckling pig for 6 people*

Côte de veau de nos régions 64€  
*Veal chop from our region*

Ribs de porc de montagne, crumble de couenne 52€  
*Grilled spare ribs, rind crumble*

Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 96€  
*Suckling pig shoulder for 2 people*

Epaule d'agneau de lait de l'Aveyron 77€  
*Suckling lamb shoulder from Aveyron region*

Demi-tête de cochon de lait, sauce gribiche 39€  
*Half head of suckling pig, gribiche sauce*

Rognon de veau rôti entier, échalotes confites au vin rouge 46€  
*Veal kidney on the grill, shallots confit in red wine*

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 62€  
*Caramelized spatchcocked Royal pigeon*

Ris de veau rôti entier, jus de veau aux agrumes 68€  
*Whole veal sweetbreads, citrusy veal juice*

Ribs de bœuf de Galice caramélisés 65€  
*Caramelized beef spare ribs from Galice*

Saint Pierre d'Erquy et Hollandaise citronnée, pour 2 personnes 142€  
*John Dory from Erquy and lemony Hollandaise sauce, for 2 people*

*Accompagnements : Mousseline de pommes de terre et salade verte*  
*Selon vos envies : Asperges vertes grillées et morilles fraîches 38€*  
*Le panier de frites maison 15€ ou poêlée de jeunes pousses d'épinards frais 16€*  
*Side dishes : Mashed potatoes and green salad*  
*Extra : Grilled green asparagus and fresh morels 38€*  
*Homemade french fries 15€ or pan-seared fresh spinach 16€*

## LE FROMAGE . CHEESE

Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier et pain grillé 22€  
*Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand and toasted bread*

## LES GOURMANDISES & GLACES . SWEETS & ICE CREAM

Coupe de la Grande Motte 18€

Glace vanille maison, cookies, noisettes caramélisées, cacahuètes, meringue, caramel, chantilly  
*Homemade vanilla ice cream, cookies, caramelized hazelnuts, peanuts, meringue, caramel, whipped cream*

La part de pâtisserie - *The piece of cake* 14€

La dégustation de 3 pâtisseries - *3 pieces of cakes* 35€

Sorbet framboise et eau de vie de framboise - *Raspberry sorbet and raspberry brandy* 22€

Glace Chartreuse et Chartreuse verte - *Chartreuse ice cream and green Chartreuse* 22€

Glaces & sorbets maison : vanille, framboise, chocolat, chartreuse 5€/la boule

*Homemade ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, chocolate, chartreuse 5€/the scoop*

Toute personne assise ne consommant pas se verra facturer 40 €.

*Any seated person not consuming will be charged 40 €.*

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS - WE THANK OUR SUPPLIERS

Viande - Meat :

Dierendonck, Belgique / La Table de Solange, Aveyron  
Patrice Arnaud à Chambéry / Jean-Claude Huguenin / Eleveur Vincent Girardin

Fromage - Cheese :

La Cave Coopérative de Bourg St Maurice  
GAEC des Pays de Savoie au Grand Bornand / GAEC Alpin à Peisey Nancroix

Poissonnerie - Fish Market :

Alpes Marée à La Motte Servolex / Christophe et Mélanie Le Marrec à Erquy / Maison Gallen à Erquy  
Escargots - Snails : Pierre et Diane Le Moullec à La Chavanne

Boulangerie - Bakery : Maison Bouvier

Fruits, légumes et champignons - Fruits, vegetables and mushrooms :

Adrien Billard à la Motte Servolex / Vergers St Eustache / Terre de Savoie

La Maison des Champignons / Champi Montagne

Charcuterie Artisanale - Homemade cured meat :

Bruno Revel au Cochon sans soucis à Chambéry / Haragia Sélection, Espagne

Jus de pommes et poires - Apple and pear juices : Adrien Billard à la Motte Servolex

Jus de Fruits - Fruit juices : Alain Milliat

Truffe noire - Black Truffe : Hugou Dumas à Rougiers

Caviar : Maison Petrossian

Chocolat - Chocolate : Valrhona à Tain l'Hermitage

Ribs de porc / Epaulé d'agneau / Pigeon / Foie gras de canard : Nés, élevés et abbatés en France

Epaulé de cochon / Demi-tête de cochon : Nés, élevés et abbatés en Allemagne

Rognon de veau : Nés, élevés et abbatés en Belgique

Ris de veau : Nés, élevés et abbatés aux Pays-Bas

Côte de boeuf : Nés, élevés et abbatés au France / Allemagne / Ecosse

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

Spare ribs / Lamb shoulder / Pigeon / Foie gras : Borne, fed and slaughtered in France

Pig shoulder / Half head of pig : Borne, fed and slaughtered in Germany

Veal kidney : Borne, fed and slaughtered in Belgium

Sweetbreads : Borne, fed and slaughtered in Netherlands

Prime rib beef : Borne, fed and slaughtered in France / Germany / Scotland

The list of allergens is available from our staff

Toutes taxes comprises et service compris ouvert 7/7 de 12h à 14h45

Moyens de paiement : CB, AMEX, espèces, chèques vacances

All taxes and services are included, open 7/7 from 12 am to 2.45 pm

Payment : cash, AMEX, credit cards, holiday voucher