

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 abbatu en France

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

Rognon de veau : Nés, élevés et abbatu en Belgique

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

Côte de boeuf : Nés, élevés et abbatu en 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