

Les Poissons

<i>La Friture de petits filets de Perches et sa sauce Tartare</i>	<i>17.00 €</i>
<i>L'Eventail de filets de Perches Meunière au beurre citronné</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Le Filet de Féra Meunière au beurre citronné (selon pêche)</i>	<i>17.00 €</i>
<i>La Friture de Perchots du Lac (selon pêche) sauce Tartare</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Les Cuisses de Grenouille à la Provençale</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Les Gambas flambées</i>	<i>20.00 €</i>
<i>L'Assiette du Panoramic</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Gambas et Noix de St Jacques avec assortiment de Filets de Poissons Frais (selon arrivage)</i>	

Les Viandes

<i>Les Diots de Savoie (saucisses de porc) au vin rouge</i>	<i>13.00 €</i>
<i>L'Escalope de Dinde panée sauce Normande.....</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Les Rognons de Veau flambés au Cognac</i>	<i>17.00 €</i>
<i>L'Entrecôte beurre maître d'hôtel</i>	<i>16.00 €</i>
<i>L'Entrecôte sauce au Poivre vert ou Marchand de Vin ou Roquefort</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Le Tartare de Bœuf façon du chef (coupé au couteau)</i>	<i>19.00 €</i>
<i>L'Entrecôte aux Morilles</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Le Magret de Canard (entier) au Miel et sa liqueur de Génépi</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Le filet de Bœuf beurre maître d'hôtel</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Le filet de Bœuf et sa sauce au Poivre vert ou Marchand de Vin ou Roquefort ..</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Le filet de Bœuf aux Morilles</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Le filet de Bœuf Rossini (foie gras et pain grillé)</i>	<i>26.00 €</i>
<i>L'escalope du Panoramic Sauce Normande</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Escalope de dinde panée gratinée au four au fromage et jambon, sauce Champignons</i>	

Toutes nos viandes et nos poissons sont servis avec les légumes du jour ou frites à la demande.