

Les Poissons

La friture de petits filets de perches et sa sauce tartare	17,00 €
L'éventail de filets de perches meunières au beurre citronné	19,00 €
La marmite du pêcheur soupe de poissons, filets de poissons, crustacés servis avec des croûtons, rouille, fromage râpé et pommes de terre	18,00 €
Les cuisses de grenouilles à la provençale	18,00 €
Les gambas flambées	20,00 €
L'assiette du Panoramic <i>gambas et noix de St Jacques avec assortiment de filets de poissons frais (selon arrivage)</i>	22,00 €

Les Viandes

Les diots de Savoie au vin rouge (<i>Saucisses de porc</i>)	13,00 €
Le Poëlon montagnard <i>Pommes de terre, oignons, lardons, crème, gratinés au four avec du fromage à raclette, servi avec charcuterie et salade verte</i>	16,00 €
L'escalope de dinde sauce normande	14,00 €
La fricassée de volaille en feuilleté	14,00 €
Les rognons de veau flambés au Cognac	17,00 €
L'entrecôte beurre maître d'hôtel	16,00 €
L'entrecôte sauce poivre vert ou marchand de vin ou Roquefort	18,00 €
L'entrecôte aux cornes d'abondance	20,00 €
Le tartare de bœuf façon du Chef (<i>coupé au couteau</i>)	19,00 €
Le carré d'agneau en croûte de sel et graines de sésame	18,00 €
Le magret de canard aux myrtilles (<i>magret entier</i>)	20,00 €
Le filet de bœuf beurre maître d'hôtel	20,00 €
Le filet de bœuf sauce poivre vert ou marchand de vin ou Roquefort	22,00 €
Le filet de bœuf aux cornes d'abondance	24,00 €
Le filet de bœuf Rossini (<i>foie gras et pain grillé</i>)	26,00 €

L'escalope du Panoramic sauce normande <i>Escalope de dinde panée gratinée au four au fromage et jambon, sauce champignons</i>	18,00 €
---	---------

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