

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 18 MAI

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

**Pâté croute Chatelaine et frisée aux noix,
chutney gourmand et pain d'épices**

PLAT

Plat

**Charolais snacké, saveur vieille vigne de
saint Pourçain et son confit d'échalote**

DESSERT

Dessert

Chou craquelin caramel beurre salé



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

DIMANCHE 26 MAI

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

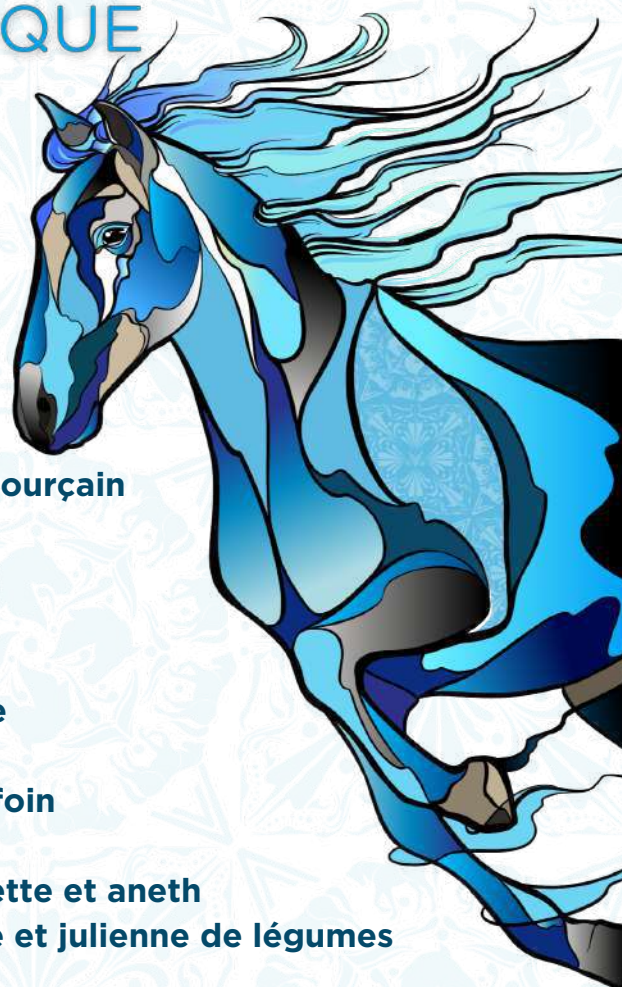
BRUNCH HIPPIQUE

32€

HORS BOISSONS

SALE
Sale

- Rosette
- Beurre
- Jambon sec porc fermier d'Auvergne
- Club sandwich
- Salade de choux blanc
- Perles océanes
- Pâté viande à l'ancienne mariné au vin blanc de St Pourçain
- Pâté croute
- Salade verte et condiments
- Découpe de foie gras de canard et garnitures
- Planche de saumon fumé
- Présentation de saumon gravlax et crème ciboulette
- Huitres, crevettes et bulots
- Jambon porc fermier d'Auvergne cuit en croute de foin
- Brouillade d'œuf, chorizo et bacon
- Mijoté de crevettes, huile de pépin de raisin, ciboulette et aneth
- Mijoté de pétoncles et fruits de mer, crème safranée et julienne de légumes
- Pave de sandre sauce hollandaise
- Mini saucisse
- Effiloché de Charolais façon Thaïe
- Crumble de légumes
- Charolais façon « tigre qui pleure »
- Pommes de terre romarin



SUCRÉ
Sucré

- Céréales
- Viennoiserie
- Confiture
- Nutella
- Miel
- Mousse au chocolat
- Crêpes
- Salade de fruits frais
- Tarte
- Cup Cake
- Fruits frais

BOISSON
Boisson

- Café
- Thé
- Chocolat chaud
- Lait
- Jus de fruits
- Pressage de fruits et légumes frais

FROMAGES
Fromages

- Plateau de fromages
- Fromage faisselle et condiments
- Yaourt fermier



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR
MENU ENFANT -12 ANS : 12€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 1^{ER} JUIN

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Terrine de Rouget à la Provençale,
mesclun coloré, agrume et crème
ciboulette

PLAT

Plat

Noix de veau confite au thym et jus
gourmand

DESSERT

Dessert

Ambassadeur aux fruits rouges



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

JEUDI 20 JUIN

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

**Maraichère de canette pêche,
mesclun acidulé et sauce cocktail**

PLAT

Plat

**Dos de Loup sur mijoté de pétoncles,
fruits de mer safranés, petits légumes et
pistaches**

DESSERT

Dessert

Paris Brest



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

JEUDI 4 JUILLET

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Noire de Crimée basilic et billes de mozzarella, copeaux d'Auvergne

PLAT

Plat

Pavé de Sandre, sauce Champagne sur étuvée de poireaux au beurre

DESSERT

Dessert

Tarte Tatin, glace Caramel et crème anglaise



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 6 JUILLET

57€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Foie gras de canard, brunoise de
pommes poêlées, chutney et toast

POISSON

Poisson

Cabillaud poché , gambas flambées sur
lit d'épinards, bouillon marinère crémé

PLAT

Plat

Croustillant de joue de porc fermier
d'Auvergne aux cèpes

FROMAGE

Fromages

Crottin de chèvre frais, cerneaux et huile de noix, mesclun
coloré

DESSERT

Dessert

Millefeuille et sauce caramel beurre salé



MENU ENFANT -12 ANS : 20€

RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

MERCREDI 17 JUILLET

57€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Duo de Saumon fumé et gravlax, segment d'agrumes, mesclun coloré et crème citronnée

POISSON

Poisson

Gratinée de saint Jacques et gambas au Cantal

PLAT

Plat

Charolais snacké minute, copeaux de foie gras de canard et béarnaise

FROMAGE

Fromages

Pièce de Camembert pané aux herbes et confiture de cerises noires

DESSERT

Dessert

Sablé crémeux parfumé et fruits rouges



MENU ENFANT -12 ANS : 20€

RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 3 AOÛT

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Pâté croute Bourbonnais à la
moutarde de Charroux

PLAT

Plat

Joue de porc saveur des
sous-bois

DESSERT

Dessert

Croustillant chocolat pralinée et crème
parfumée miel de fleurs



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 3 AOÛT

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

**Pâté croute Bourbonnais à la
moutarde de Charroux**

PLAT

Plat

**Joue de porc saveur des
sous-bois**

DESSERT

Dessert

**Croustillant chocolat pralinée et crème
parfumée miel de fleurs**



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

JEUDI 15 AOÛT

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

**Œuf mollet en croustade, lard fumé
et crème de morilles**

PLAT

Plat

**Dos de Cabillaud poché marinière
sur sa mini ratatouille de saison**

DESSERT

Dessert

Foret Noire



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 7 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Crumble d'escargots et crème d'ail persillée

PLAT

Plat

Supreme de Pintade, cuit basse température, à la provençale

DESSERT

Dessert

Charlotte de sole à la provençale



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

Terrine de Saumon épinards, petits légumes et crème parfumée ciboulette

PLAT

Plat

Paleron de Veau confit à l'échalote

DESSERT

Dessert

Assiette de fruits frais, sauce chocolat et Financier noisettes



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€

RESTAURANT PANORAMIQUE

MENU

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

37€

HORS BOISSONS



ENTRÉE

Entrée

**Croustade de ris de veau aux
trompettes**

PLAT

Plat

**Millefeuille de saumon aux petits
légumes**

DESSERT

Dessert

**Flan pâtissier « revisité » aux
myrtilles**



RÉSERVATION :

RESTAURATION@COURSESVICHY.FR



MENU ENFANT -12 ANS : 14€