



SCANNEZ POUR VOIR LA CARTE DES VINS

EN 3 VERRES ● 29€
EN 5 VERRES ● 49€



restaurant

Le panoramique



SUIVEZ NOUS ET PARTAGEZ VOS PHOTOS ET AVIS



@ledomainedelacorniche
#domainedelacorniche



GAËTAN PERULLI, Chef du Panoramique,
VALENTIN PETROV, Chef du 20 du Domaine,
leurs brigades et maîtres d'hôtels
sont heureux de vous accueillir de nouveau,
avec cette nouvelle carte
unissant nos deux restaurants.

Dès le 9 juin, le 20 du Domaine et le Panoramique
retrouveront leurs traditionnels menus et cartes.

LE MENU DU JOUR 22€

*Servi au déjeuner du lundi au vendredi,
hors jours fériés*

Un encas
Un plat du jour
Un café gourmand
ou une pâtisserie de la Ruche

Maquereau cuit à la flamme et asperges vertes	12 €
Foie gras des Landes mi-cuit, à la mangue, jeunes pousses de salade	14 €
Jaune d'œuf de nos poules cuit en basse température, garniture Choisy et caviar	24 € *
Langoustines juste raidies, petits pois à la française	26 € *
<hr/>	
Dos de cabillaud, fricassée d'asperges blanches au chorizo	14 €
Filet de bœuf sauce à l'échalote, pommes Pont Neuf	18 €
Agneau de lait, ail des ours, fleur de courgette farcie	32 € *
Turbot à la grenobloise, gnocchi aux herbes	34 € *
Plat du jour	14 €
<hr/>	
Crème de Sainte-Maure-de-Touraine au miel	8 €
Pâtisserie de notre maison gourmande, La Ruche	6 €
Tiramisu	8 €
Notre baba aux pommes	12 € *
L'alliance fraise-rhubarbe	14 € *
Chocolat grand cru sous toutes ces formes, granola à la noisette	12 € *

* Pour les résidents en demi-pension, les suppléments pour les mets
gastronomiques sont de 10 € pour l'entrée, 16 € pour le plat et 6 € pour le dessert