

R E S T A U R A N T

Le Panoramique

C A R T E D ' H I V E R 2 0 2 6

Bienvenue à notre table

Cet hiver, notre cuisine met à l'honneur le terroir jurassien :
vin jaune, savagnin, macvin et fromages de la région,
travaillés sur place par notre équipe.

Dans la mesure du possible, nous privilégions les producteurs locaux
pour vous proposer une cuisine sincère et de saison.

Bon appétit !



Fait maison

Menu du jour servi le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés
Origine des viandes : bœuf VBF (Viande Bovine Française) · agneau origine UE

Suggestions du moment



ENTRÉES

Velouté automnal, croûtons et crème au comté	12,00 €
Fricassée de morilles et champignons de Paris, œuf parfait	13,00 €
Crème brûlée jurassienne au vin jaune, espuma au comté	13,00 €
Croûte aux morilles et champignons des bois, compotée d'oignons	16,00 €
12 croustilles d'escargots au vin jaune (<i>Escargotière Bonvalot</i>)	18,00 €

PLATS Prévoir 20 min pour tout plat pris en direct

Ravioles du Dauphiné Label Rouge	
<i>Aux morilles et champignons des bois</i>	16,00 €
Risotto crémeux aux Saint-Jacques de Saint-Brieuc	18,00 €
Pressé d'agneau au vin d'Arbois (<i>origine UE</i>)	
<i>Purée de butternut et légumes de saison</i>	19,00 €
Filet de bar, crème au savagnin	
<i>Panais en deux façons, purée et rôti</i>	19,00 €
Boîte chaude	
<i>Crémeux du Jura, charcuterie franc-comtoise, salade verte et pommes de terre</i>	26,00 €
Filet de bœuf grillé VBF	28,00 €
Filet de bœuf grillé VBF	
<i>Sauce morilles et champignons des bois</i>	32,00 €
<i>Supplément sauce morilles et champignons des bois</i>	8,00 €



Fait maison

Certains plats peuvent contenir des **allergènes**. N'hésitez pas à consulter notre équipe avant de commander.

Plat végétarien

Fromages & Desserts



FROMAGES

Faisselle bressane

À la crème ou au coulis de fruits rouges..... 6,00 €

Assiette de trois fromages de la région..... 7,00 €

DESSERTS *À commander en début de repas*

Fondant au chocolat du chef..... 8,00 €

Comme une forêt noire..... 8,00 €

Parfait glacé à la crème de marron..... 8,00 €

Coupe Colonel

Deux boules citron, vodka..... 8,00 €

Coupe Jurassienne

Sorbet pomme, glace noix, macvin et chantilly..... 8,00 €



Fait maison

▲ Certains plats peuvent contenir des **allergènes**. N'hésitez pas à consulter notre équipe avant de commander.



Plat végétarien

CARTE D'HIVER 2026



MENU DU JOUR

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

2 plats **17,00 €** 3 plats **21,00 €**

Entrée du jour



Plat du jour



Faisselle

ou

Dessert du jour



MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

12,00 €

Steak haché VBF

frites et salade



Glace deux boules



Fait maison

▲ Certains plats peuvent contenir des **allergènes**. N'hésitez pas à consulter notre équipe avant de commander.

🌿 Plat végétarien