

Le restaurant Le Panoramique de La Pernelle sera OUVERT à l'occasion du réveillon de Noël, du jour de Noël, du réveillon de la Saint-Sylvestre et du jour de l'an.

<p>Menu de Noël le 24 décembre au soir</p> <p>Mise en bouche Saint Jacques poêlées / purée de panais et noisettes / sauce coraillée ***</p> <p>Raviole de homard bleu du Cotentin sur son lit d'épinards frais, crème de homard ***</p> <p>Filet de canette, sauce au foie gras de canard ***</p> <p>Chariot des fromages ***</p> <p>Assiette gourmande des délices ***</p> <p>Menu à 59.90 € boissons non incluses</p>	<p>Menu du 25 décembre au midi</p> <p>Mise en bouche Bisque de homard ***</p> <p>Saint Jacques poêlées / purée de panais et noisettes / sauce coraillée ou Terrine de foie gras de canard marinée à l'Armagnac, poêlée de pommes caramélisées ***</p> <p>Trilogie de poissons, crème aux douceurs de citrons confits ou Grenadin de veau d'origine Française poêlé, petit jus grand-mère ***</p> <p>Assiette gourmande des délices ***</p> <p>Menu à 49.90 € boissons non incluses</p>
<p>Menu du réveillon de la Saint Sylvestre le 31 décembre au soir</p> <p>Mise en bouche Terrine de foie gras de canard marinée à l'Armagnac ***</p> <p>Bouquet de notre côte ***</p> <p>Tournedos de filet de bœuf Français, petit jus ***</p> <p>Chariot des fromages ***</p> <p>Assiette gourmande des délices</p> <p>Menu à 79.90 € boissons non incluses</p>	<p>Menu du 1er janvier au midi</p> <p>Mise en bouche Bisque de homard ***</p> <p>Saint Jacques poêlées / purée de panais et noisettes / sauce coraillée ou Terrine de foie gras de canard marinée à l'Armagnac, poêlée de pommes caramélisées ***</p> <p>Turbot sauvage farci, beurre blanc crémé ou Tournedos de filet de bœuf Français, petit jus ***</p> <p>Assiette gourmande des délices</p> <p>Menu à 49.90 € boissons non incluses</p>

Formule TRAITEUR

Tous nos plats sont faits exclusivement maison à partir de produits frais et élaborés par notre Chef de cuisine et son équipe. Nos plats sont présentés de façon à vous éviter de perdre du temps dans votre cuisine et de profiter ainsi d'un repas de fin d'année de qualité en famille.

Les plats sont à retirer au restaurant LE PANORAMIQUE de LA PERNELLE.

Assortiment de 2 petits fours et 1 verrine pour l'apéritif	3.00 €
Saumon de Cherbourg fumé par nos soins 2 tranches - Poids total 80 g min.	8.10 €
Croustillant de queue de boeuf, petit jus à la graine de moutarde	7.00 €
6 escargots de Fermanville Petits gris élevés par Mme & Mr LUCAS de Fermanville	6.50 €
Feuilleté de ris de veau aux champignons, petit jus au Porto rouge	10.50 €
Mousseline « terre et mer » aux deux poissons	8.00 €
Foie gras de canard élaboré par nos soins (Prix d'excellence) Pour information, une belle tranche pèse 50 g soit 6.50 €	130.00 €/kg
Saint Jacques poêlées / purée de panais et noisettes / sauce coraillée	11.90 €
Confiture de Monbazillac le pot de 110 grammes	6.00 €
Soupe de poissons maison	5.90 € 65 cl 9.90 € 85 cl
Bisque de homard de nos côtes maison	9.90 € 35 cl
Filet de merlu, viennoise au chorizo, beurre blanc crème accompagné de ses légumes	10.70 €
Turbot sauvage farci, beurre blanc crème accompagné de ses légumes	19.50 €
Ballotine de volaille farcie aux champignons des bois, sauce forestière accompagnée de ses légumes	11.90 €
Filet de canette, sauce au foie gras accompagné de ses légumes	12.90 €
Filet de pigeon, sauce vin rouge aigre-douce accompagné de ses légumes	16.00 €
Tournedos de filet de boeuf d'origine Française accompagné de ses légumes	14.50 €
Pyramide aux 3 chocolats grand cru Valrhona	4.90 €
La framboisine	4.00 €
La tarte Tatin / crème fraîche de Normandie	4.30 €

Commandez votre repas par téléphone au 02 33 54 13 79