

Le Palladia Restaurant

LA CARTE

Entrées

Velouté de carottes torrifiées et ses croûtons au pain d'épices	11.00€
Œufs (bio) brouillés à la truffe noire et crème fraîche	15.00€
Cœur de filet de bœuf « fumé maison » en carpaccio et fève de Tonka	14.00€
Brochette de gambas grillées en aigre douce	17.00€
Bruschetta chèvre & miel, lit de tomates concassées et petite verdurette	14.00€
L'entrée du jour	10.00€

Grandes salades

Salade Maraichère <i>Mesclun, légumes marinés, crème de basilic et chips de jambon Serrano</i>	16.00€
Salade Italienne <i>Jambon Speck italien, mozzarella, coppa, tomates confites, croûtons, raisins, mesclun</i>	16.00€

Poissons

Le Saumon <i>Son escalope farcie à la mousseline de noix de Saint-Jacques, crème d'écrevisses et légumes du marché sautés</i>	19.00€
Le Bar <i>Filet grillé sur la peau, copeaux de foie gras et réduction de crustacés en jus</i>	22.00€
Le Cabillaud <i>Le pavé juste snacké, sauce au curry et petits légumes du moment</i>	19.00€
Le Poisson du jour	18.00€

Viandes

L'entrecôte de 350g (maturée à huit jours), fine purée de pommes de terre à la truffe	29.00€
L'entrecôte de 250g (maturée à huit jours), fine purée de pommes de terre à la truffe	21.00€
La Volaille <i>Son suprême label rouge en cuisson basse température, aux morilles et crème périgourdine</i>	22.00€
Le Cochon <i>De race « Belotta », la côte juste snackée déglacée au vinaigre balsamique, jus acidulé et fine purée de pommes de terre à la truffe</i>	22.00€
La Viande du jour	18.00€

Desserts

Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas.

Thé ou café gourmand	9.00€
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	8.00€
Brownies, crème de citron et sorbet basilic	8.00€
Bavarois aux fruits exotiques et son sorbet mangue	8.00€
Mi cuit chocolat Ariaga Noire 66%, sans gluten, sorbet pamplemousse	8.00€
Dessert du jour	7.00€

 Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats indiqués par un astérisque
*Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



