

Le Palladia Restaurant

Carte

*Ici on épluche, on taille, on désosse, on braise, on confit, on rôtit, on grille, on poêle, on arrose, on laque, on glace,
on écaille, on ride, on pèle, on dresse.*

Ici on prend plaisir à cuisiner pour vous, afin que vous passiez un agréable moment.

Amitiés gourmandes,

Laurent Carlier, chef de cuisine

Début de la faim...

Foie gras de canard/pommes/Porto -----	25 euros
<i>Foie gras de canard à la plancha, pommes fondantes et croustillant, caramel de Porto</i>	
Langoustines/céleri/pommes vertes -----	24 euros
<i>Langoustines en chaud et froid, pulpe de céleri et jus de pommes vertes</i>	
Asperges blanches des Landes/morilles/ail des ours -----	22 euros
<i>Asperges blanches rôties, morilles en fricassée, émulsion à l'ail des ours, œuf parfait</i>	
Déclinaison de thon -----	16 euros
<i>En tartare, en tataki, en tempura, vinaigrette Wasabi</i>	

Effet mer...

Turbot/légumes primeurs/basilic -----	33 euros
<i>Turbot en tronçon cuisiné en cocotte, jus et légumes primeurs, pesto</i>	
Lotte/conchiglies/coquillages -----	30 euros
<i>Lotte à la plancha, conchiglies cuisinées comme un risotto aux coquillages et safran</i>	
Cabillaud/asperges vertes/pommes de terre nouvelles -----	28 euros
<i>Cabillaud demi-sel en salsa verde, asperges vertes, pommes de terre nouvelles</i>	

Détour d'un sentier...

Ris de veau/morilles/asperges -----	32 euros
<i>Ris de veau doré au sautoir, morilles crémeuses, asperges vertes</i>	
Bœuf d'Aubrac 200 gr environ/foie gras/truffe -----	37 euros
<i>Filet de bœuf de race Aubrac sur l'idée d'un Rossini</i>	
Cochon fermier du Cantal/réglisse/choux de printemps -----	24 euros
<i>Côte épaisse de cochon fermier cuite moelleuse, jus à la réglisse, fondue de choux de printemps</i>	
Veggie côté printemps -----	18 euros
<i>Tous les légumes cuisinés ensemble à l'étouffée, pesto et salade d'herbes</i>	

Affinage...

Sélection de quatre fromages du moment sérieusement affinés de chez Jeannot -----	16 euros
--	----------

Le Palladia Restaurant

Plaisirs sucrés...

(Nécessitant un travail de finition particulier, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas).

Fruits rouges et noirs/fromage blanc/vin d'épices-----10 euros

Nage de fruits rouges et noirs au vin d'épices, sorbet fromage blanc, madeleine tiède.

Fraises Gariguettes/sablé Breton /pistaches-----11 euros

Tarte aux fraises Gariguettes, crémeux pistache, sorbet fraise

Chocolat/chocolat/chocolat-----11 euros

Crémeux, glacé, mousseux

Classique mais tellement gourmand-----14 euros

Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet orange/safran

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, nos préparations dépendent du marché, il se peut que certains d'entre eux viennent à manquer, nous vous remercions de votre compréhension.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

La carte des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Prix nets



Le Palladia Restaurant

Menu au goût du jour (Midi uniquement)

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert ♦♦♦♦ 23.50 euros

Entrée + Plat + Dessert ♦♦♦♦ 28.50 euros

Pour accompagner ce menu nous vous proposons un accord mets et vins 9 euros (2 verres) :

Blanc : Domaine de Luc, Famille Fabre, 100 % viognier

Rouge : Domaine de Longue Toque « Plan de Dieu », Côtes du Rhône

Entrée du jour

♦♦♦♦

Plat du jour

♦♦♦♦

Dessert du jour

Hors boissons

Le petit Moussaillon ♦♦♦♦ 12 euros

Poisson du jour & pâtes

Ou

Suprême de volaille et pommes de terre écrasées

♦♦♦♦

Deux boules de glace (au choix)

♦♦♦♦

Une boisson (jus de fruits, soda, eau)

Prix nets

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, nos préparations dépendent du marché, il se peut que certains d'entre eux viennent à manquer, nous vous remercions de votre compréhension.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

La carte des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

