

Le Palladia Restaurant

Carte

*Ici on épluche, on taille, 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

Début de la faim...

Vision d'un jardin d'été.....14€

Tartare de tomates vertes, gaspacho de tomates jaunes, sorbet tomates rouges

Déclinaison de thon.....16€

En tartare, en tataki, en tempura, vinaigrette wasabi

Foie gras de canard, fraise, rhubarbe18€

Foie gras de canard au naturel, chutney de rhubarbe, gelée de fraise

Côté Fraîcheur... Salades

Notre salade Caesar la reine des salades17€

Romaine, poulet, oeuf mollet, croutons, parmesan, ciboulette, sauce Caesar

Salade P. comme une Niçoise 19€

Mesclun, thon frais, anchois, oeuf dur, artichaut confit, concombre, tomate, poivron confit, cébette, olives Taggische, fèves, basilic

Salade de Jeunes pousses7€

Assaisonnée d'huile d'olive et vinaigre balsamique



Pour suivre...

Merlu, Ttoro et coquillages..... 27€

Merlu de ligne à la plancha, coquillages juste cuits, poireaux rôtis, Ttoro

Maigre, légumes verts et viennoise.....29€

Blanc de maigre à la viennoise, blanquette de légumes verts, jus vert

Canard, pêches et fèves.....28€

Cuisson degré 54. Magret de canard aux pêches, fondue de fèves, bonbons de pommes de terre

Bœuf, foie gras et truffe d'été.....35€

Filet de bœuf origine France sur l'idée d'un Rossini

Veggie côté été.....19€

Sur une tranche de courgette rôtie, tous les légumes cuisinés ensemble à l'étouffée, pesto et salade d'herbes

Affinage

Sélection de fromages sérieusement affinés par M. Jeannot.....16€

Plaisirs Sucrés....

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

Pêche, lait et vanille12€

Velouté glacé de pêche, pêche pochée à la verveine, glace vanille

Fraises, sablé breton et pistache.....12€

Tarte aux fraises, crémeux pistache, sorbet fraise

Chocolat Guanaja.....12€

Moelleux au chocolat Guanaja, cœur coulant, crème à la vanille Bourbon, sorbet chocolat

Menu au goût du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ♦♦♦♦ 23, 50€

Entrée + Plat + Dessert ♦♦♦♦ 28, 50€

Le midi uniquement

Pour accompagner ce menu nous vous proposons un accord mets vins à 9€ (deux verres) :

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour

Hors boissons

Le petit Moussailon ♦♦♦♦ 12€

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)

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 pour votre compréhension.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

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



