

Le Palladia Restaurant

Carte

Début de la faim...

Huître Marennes Oléron N°3 les 6.....16€
Pain de seigle, citron, beurre 1/2sel, vinaigre échalotes

Foie gras de canard au naturel.....17€
Chutney de fruits de saison, pain de campagne toasté

Sur l'idée d'un œuf meurette.....12€
Œuf presque parfait, petits oignons, lardons, champignons

Saumon fumé par nos soins14€
Au bois de Pommier, crème de raifort à l'aneth, blinis tiède

Velouté au goût du jour12€
Selon le retour du marché et de nos maraîchers

Terrine de braisé de bœuf au foie gras.....15€
Légumes croquants, crème de raifort

Effet mer...

Coquilles Saint Jacques fraîches dorées au beurre29€
Nage de petits légumes

Cabillaud à la plancha.....27€
Tartare d'huître et coriandre, purée au beurre yuzu, bouillon au goût de jambon

Détour d'un sentier...

Cuisson degré 54...Magret de canard rôti en crumble.....26€
Potimarron rôti, raisins, châtaignes

Côte de veau cuite au sautoir28€
Champignons du moment, vrai jus, pommes grenailles en cocotte au lard de Colonnata

Filet de bœuf en croûte de moelle.....29€
Echalotes confites, pomme fondante comme un dauphinois

Veggie « côté Automne »21€
Légumes et fruits de saison cuisinés ensemble
Condiment tomato/truffe, salade d'herbes



Le Palladia Restaurant

Affinage...

Sélection de fromages du moment11€
Sérieusement affinés de chez Stéphane Montamat

Plaisirs sucrés...

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

Café ou thé gourmand.....10€

Duo figes et coing en Joconde.....9€

Paris- Brest façon ville rose9€
Aux deux fruits, glace cannelle

Moelleux chocolat, Cœur coulant caramel, noix et noix de cajou, sorbet chocolat9€

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

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

Entrée + Plat + Dessert ♦♦♦♦ 28.50 euros

Le Midi uniquement

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

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.

