

Le Palladia Restaurant

Carte

Entrées

Le saumon fumé par nos soins au bois de pommier	14 €
<i>Millefeuille de légumes, toast de fromage frais aux herbes</i>	
La Saint-Jacques	16 €
<i>Juste saisie, légumes du temps cuit façon barigoule en vinaigre, betteraves marinées</i>	
La langoustine	14 €
<i>En ravioles, poireaux rafraîchis d'une sauce vierge à la mangue, bouillon coco citronnelle</i>	
Le Canard de notre région	15 €
<i>Foie gras mi-cuit comme un Opéra, confit au jus et magret fumé, chutney de fruits</i>	
Velouté au goût du jour	9 €

Plats

Dos de skrei cuit sur peau	24 €
<i>Coquillages, poireaux et émulsion coco</i>	
Filet de merlu en croûte de chorizo	25 €
<i>Haricots tarbais cuisinés au jus</i>	
Suprême de volaille du Gers laqué au miel	24 €
<i>Millefeuille de légumes au Comté, crème d'ail</i>	
Filet de bœuf fumé	27 €
<i>Écailles de pommes Anna, échalotes confites, sauce poivre</i>	
Le magret de canard	25 €
<i>En rôti farci au foie gras et fruits secs, choucroute de navets, jus simple</i>	
Wok de légumes aux saveurs asiatiques, tofu et soja	18 €

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 ou en Union Européenne

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



Le Palladia Restaurant

Desserts

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

Sélection de fromages affinés de chez Betty	10 €
Le chocolat Gianduja	9 €
<i>En dôme, biscuit succès praliné, pétale croustillant</i>	
La poire façon belle Hélène	8 €
<i>Chantilly Vanille, nougatine de sésame et chocolat</i>	
La banane caramélisée	8 €
<i>Crème mascarpone et glace caramel</i>	
Café gourmand du Palladia	9 €



Le Palladia Restaurant

Menu au goût du jour (Midi uniquement)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ◆◆◆◆ 23.50 euros

Entrée + Plat + Dessert ◆◆◆◆ 28.50 euros

Entrée du jour



Plat du jour



Dessert du jour

Hors boissons

Palladium ◆◆◆◆ 12 euros

Steak haché et frites

Ou

Filet de volaille et purée maison

Ou

Poisson du jour accompagné de légumes



Tartelette du jour

Ou

2 boules de glaces 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 ou en Union Européenne

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

