

Carte

Entrées / Starters

3 ravioles, crabe et artichauts, échalotes, piment d'Espelette et crème au citron Three raviolis, crab and artichokes, shallots, Espelette pepper and lemon cream	15€
Brioche perdue au caviar de hareng fumé, rillettes de hareng et son œuf parfait Brioche french toast with smoked herring caviar, herring rillettes and poached egg	14€
L'assiette terre/mer, foie gras poêlé, cromesquis aux mueslis et jus iodé encre de sèche Pan-fried « foie gras », mueslis cromesquis and cuttlefish juice	18€
Le carpaccio de betterave cuite au four, pickles de carottes, légumes croquants parfumés à l'huile de truffe et copeaux de cèpes Beetroot carpaccio, carrots pickles, vegetable with truffle oil and peaces of ceps	13€
Soupe de légumes aux senteurs d'automne, croutons dorés Autumn vegetables soup with tiny cubes of roasted bread	11€

Plats / Main courses

Filets de sole aux girolles, mini légumes glacés et sauce crémeuse au vin blanc Sole fillet with chanterelles, vegetables and creamy white wine sauce	29€
Dorade rôtie avec son jambon Serrano, figes fraîches et purée de pommes de terre au pesto Roasted sea bream with Serrano ham, fresh figs and mashed potatoes with pesto	27€
Filet de bœuf « Aubrac », mousseline à l'ancienne, cèpes en deux façons, sauce madère Aubrac beef fillet, traditional mashed potatoes, ceps mushrooms, Madeira sauce	33€
Tournedos de canard « IGP » façon Rossini, palet de polenta, crumble au comté et gastrique au vinaigre de vin rouge Pan-fried « foie gras » and duck tournedos, polenta, « Comté » cheese crumble and red wine vinegar sauce	30€
Carré d'agneau 3 côtes, carottes aux senteurs d'orient, dattes, figes et amandes comme un condiment Rack of lamb 3 ribs, carrots, dates, figs and almonds	28€
Le rizotto, parmesan et petits légumes du moment Fresh seasonal vegetables and parmesan risotto	20€

Le Palladia Restaurant

Desserts

Moelleux chocolat noir à 64%, cœur caramel, glace vanille Dark chocolate moist cake 64%, caramel and vanilla ice cream	10€
Le mont-blanc, crème de marron et marmelade cassis « Mont Blanc », chestnut cream, blackcurrant marmelade	9€
Entremet aux notes de cannelle, cœur poires et pomme confite Cinnamon entremet, pears and candied apple	9€
Le café gourmand du « pâtissier » 4 pièces Palladia coffee with 4 mini-desserts selection	10€
L'assiette de 3 fromages affinés de chez « Betty » Selection of 3 aged cheeses of the moment from « Betty »	10€

Prix nets / service compris

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.

Net Prices / inclusive of service charges

We use products of great freshness, our preparations depend on the market.

We thank you for your understanding, if some of them are missing. All our meat is bred and slaughtered in France and European Union.

The allergens dishes are available from our « maître d'hôtel ».

