

# Carte

## Entrées / Starters

|   |     |
|---|-----|
| 3 ravioles, crabe et artichauts, échalotes, piment d'Espelette et crème au citron<br>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<br>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<br>Pan-fried « foie gras », mueslis cromesquis and cuttlefish juice  | 18€ |
| Le carpaccio de betterave cuite au four, pickles de carottes, légumes croquants<br>parfumés à l'huile de truffe et copeaux de cèpes<br>Beetroot carpaccio, carrots pickles, vegetable with truffle oil and peaces of ceps | 13€ |
| Soupe de légumes aux senteurs d'automne, croutons dorés<br>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<br>Sole fillet with chanterelles, vegetables and creamy white wine sauce  | 29€ |
| Dorade rôtie avec son jambon Serrano, figues fraîches et<br>purée de pommes de terre au pesto<br>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<br>Aubrac beef fillet, traditional mashed potatoes, ceps mushrooms, Madeira sauce   | 33€ |
| Tournedos de canard « IGP » façon Rossini, palet de polenta,<br>crumble au comté et gastrique au vinaigre de vin rouge<br>Pan-fried « foie gras » and duck tournedos, polenta, « Comté » cheese crumble<br>and red wine vinegar sauce | 30€ |
| Carré d'agneau 3 côtes, carottes aux senteurs d'orient, dattes,<br>figues et amandes comme un condiment<br>Rack of lamb 3 ribs, carrots, dates, figs and almonds  | 28€ |
| Le rizotto, parmesan et petits légumes du moment<br>Fresh seasonal vegetables and parmesan risotto  | 20€ |

# Le Palladia Restaurant

## Desserts

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

