

Carte restaurant Palladia

Les salades fraîcheur d'été

La salade César, filet de poulet, romaine croquante, croûtons dorés, copeaux de Parmesan, œuf parfait et sauce César by Palladia. **15€**

Chicken Caesar Salad : chicken fillet, green salad, bread crust, Parmesan cheese, egg and «Palladia Cesar dressing».

La fraîcheur au saumon fumé maison, romaine croquante, radis ronds, tomates cerise, fromage frais, pain toasté et vinaigrette citron. **17€**

Smoked salmon home made with salad : green salad, round radish, fresh cheese, toasted bread, cherry tomatoes and lemon dressing.

La fraîcheur du sud, jambon Serrano, romaine croquante, aubergine grillée et marinée à l'ail et l'huile d'olive, tomates cerise, copeaux de Parmesan et vinaigrette balsamique. **16€**

Ham Serrano salad : green salad, grilled marinateg with garlic and olive oil eggplant, cherry tomatoes, toasted bread, Parmesan cheese and balsamic dressing.

Entrées

Gaspacho de tomates jaunes aux senteurs de truffe blanche, Mozzarella di Buffala, pesto au basilic frais et tomates confites. **13€**

Yellow tomatoes gaspacho with hints of white truffles, Mozzarella di Buffala, fresh basil pesto and confit tomato.

Crabe royal, condiments et mayonnaise, crémeux à l'avocat et sésame, vinaigrette mangue. **16€**

King crab, condiments and mayonnaise, creamy avocado and sesame, mango dressing.

Entremet foie gras aux fruits rouges, mûres et myrtilles poêlées au poivre de Sichuan et son sorbet. **17€**

«Foie gras» with red fruits : raspberries and blueberries, Sichuan pepper and sorbet.

Les plats

Ballotine de volaille fermière à la tomate confite, crème de carottes à l'orange, pesto au basilic frais. **21€**

Chicken ballotine with confit tomato, cream of carrots and orange, fresh basil pesto.

Le filet de bœuf, mousseline de pommes de terre à la truffe noire, ail confit et jus corsé. **28€**

Beef of tenderloin, potatoe mousseline with black truffle, garlic confit and spicy juice.

Le pavé de thon, gratin aux fèves, feuilletage, vierge aux noisettes torréfiées **26€**

Tuna steak with canned beans, lamination with torrefied hazelnuts.

Le filet de St Pierre et petits légumes au beurre blanc aux agrumes. **28€**

John Dory fillet vegetables with white butter and citrus fruits.

Le Risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano, légumes glacés et pignons de pin. **21€**

Carnaroli Risotto, Parmigiano Reggiano, glazed vegetables, pine nut.

Les desserts

Charlotte aux fraises, biscuit cuillère, mousse basilic. <i>Strawberry «charlotte», spoon biscuit and basil mousse.</i>	8€
Eclair citron jaune, meringue italienne et sorbet cassis. <i>Lemon cake, Italian meringue and blackcurrant sorbet.</i>	8€
Nougat glacé aux fruits secs, petit financier aux amandes. <i>«Nougat glacé» with dried fruits, little almond financier cake.</i>	9€
Café gourmand du Palladia (pâtisseries du moment). <i>Palladia's café gourmand.</i>	10€
Assiettes de fromages affinés. <i>Cheese platter.</i>	10€

Menu du jour restaurant Palladia Uniquement le midi

2 formules au choix :

■ 23,50€

(entrée+plat **ou** plat+dessert)

■ 28.50€

(entrée+plat+dessert)

Menu Mousaillon : 12,00 €

Plat + dessert+ boisson

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.