

# 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.