

# Carte restaurant Palladia

## Les entrées

Mosaïque de saumon fumé « Bømlo », chantilly au citron vert, œufs de hareng noir et vinaigre balsamique citron vert et gingembre **16€**

*Smoked salmon home made/cream with lemon/herring egg/ginger*

Le foie gras poêlé de canard, feuilletage croustillant, figues en deux façons, rôties et glacées **19€**

*Foie gras/ crispy puff pastry/figs*

Courgette confite à l'huile d'olive, parfumée à l'ail noir et son jardin d'automne **14€**

*Zucchini/olive oil/green salad/ black garlic*

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.*

Salade fermière, romaine croquante, fromage de chèvre fermier sur pain de campagne grillé, lardons, champignons et noix. **15€**

*Green salad/ goat cheese/ lardoons/ toasted brown bread/ mushrooms/ walnuts*

## Les plats

Magret de canard «IGP» laqué à l'açaï, purée de panais, poire et chips croquantes **24€**

*Breast of duck/ mashed parsnip/pear/ chips*

Bouchée Royal « Signature Palladia », ris de veau, foie gras poêlé et crème aux morilles **29€**

*Calf's sweetbread/ foie gras/ cream of morels*

Filet de bar, timbale de butternut, crumble noisette, petits légumes d'automne confit **25€**

*Sea bass/ butternut/ crumble with hazelnut/ vegetables*

St Jacques, parfumée au sel bleu de Perse, crémeux de patate douce aux éclats de marrons et jus court de st jacques. **27€**

*Scalopp/ sweet potato/ chestnuts*

Entrecôte « Aubrac» sauce au poivre vert, frites maison et mesclun **26€**

*Sirloin steak « Aubrac »/ sauce with green Peppercorn/ french fries/green salad*

Burger de bœuf , Cantal, oignons confits, sauce cocktail et frites maison, salade croquante **19€**

*Beef burger/ cheese/onions/ cocktail dressing/ french fries/ green salad*

## Les desserts

Plaisir coco et mangue, cœur aux fruits rouges, glaçage mangue <i>Coconut biscuit/ mango/ red berries</i>	9€
Délice de Madagascar: mousse vanille sur son biscuit croustillant <i>Madagascar vanilla mousse/ crispy biscuit</i>	10€
Palet au chocolat Gianduja, croustillant à la noisette et orange confite <i>Chocolate cake/ crusty of hazelnuts/ crystallized orange</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.