

Carte restaurant Palladia

Entrées

- Tataki de saumon, sauce soja, sésame, pickles de radis et crème au Wasabi **18€**
Salmon tataki, soy sauce, sesame, radish pickles and wasabi cream.
- Ballotine de foie gras de canard «IGP» aux pistaches, tuile de chocolat noir et chutney de poire. **19€**
Duck foie gras with, pistachios, dark chocolate and chutney.
- Velouté de courge parfumé à l'huile de truffe blanche, éclats et chantilly aux marrons. **14€**
Cream of squash soup with white truffle oil, chestnut whipped cream.
- Salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, oeuf parfait et croûtons. **17€**
Caesar salad, chicken fillet, lettuce, Parmesan, perfect egg and croutons.

Plats

- Filet mignon de veau de l'Aveyron, cuit en basse température, panure aux graines de pavot, pomme darphin, poêlée de girolles et jus corsé. **29€**
Veal filet mignon from Aveyron, cooked at low temperature, breaded with poppy seeds, potatoes, chanterelles and spicy juice.
- Terre et mer, suprême de volaille «fermière» et écrevisses, carottes en trois façons, sauce vin rouge et échalotes. **28€**
Poultry and crayfish, carrots red wine and shallot sauce.
- Dos de cabillaud, viennoise aux agrumes, purée de céleri fumé et son sel bleu de Perse, clémentines rôties et crème citronnée. **24€**
Cod, citrus viennoise, celery «purée» and Persian blue salt, roasted clementine and lemon cream.
- Filet de rouget, juste snacké, mousseline de panais à la vanille de Madagascar, petits poireaux rôtis, croquant au quinoa et sauce grue de cacao. **23€**
Red mullet filet, just snacked, parsnip mousseline with Madagascar vanilla, small roasted leeks, quinoa crunch and cocoa grue sauce.
- L' entrecôte «VBF» (300gr), sauce échalote, frites « maison» et salade verte. **29€**
Entrecote, shallot sauce, home made fries and green salad.

Deserts

- La pomme Golden, rôtie au miel de châtaignier, compote de pomme à la cannelle et crumble. **8€**
Golden apple, roasted with chestnut honey, apple compote with cinnamon and crumble.
- Saint Honoré revisité à la vanille façon tartelette, crème glacée au caramel beurre salé. **9€**
Saint Honoré vanilla version of a tartelette, caramel ice cream with salted butter.
- Mont-blanc, mousse de marrons, gelée de cassis et meringue Suisse. **8€**
Mont-blanc, chestnut mousse, blackcurrant jelly and Swiss meringue.
- Café gourmand du Palladia. **10€**
Palladia's café gourmand.
- Assiette de fromages affinés, confiture du moment. **10€**
Plate of cheeses, jam of the moment.

Menu du jour restaurant Palladia

Le midi uniquement

2 formules au choix :

▪ 25€

(entrée+plat **ou** plat+dessert)

▪ 30€

(entrée+plat+dessert)

Menu Moussaillon : 12,00 €

Plat + dessert + boisson



Suivez-nous !

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.