

## *Les entrées*

**Le filet rouget barbet, feuilletage croustillant, girolles persillées, crème butternut et noisettes torréfiées.** 17€

The red mullet fillet, crispy puff pastry, chanterelles, butternut cream and roasted hazelnuts.

**L'oeuf parfait aux cèpes, crème champignons et éclats de châtaignes** 14€

Perfect egg with ceps, mushroom cream and chestnut

**Velouté Dubarry à la vanille de Madagascar, hareng fumé, oeufs de hareng noir et pommes de terre gaufrette** 16€

Dubarry cream soup with Madagascar vanilla, smoked herring, black herring egg and waffle potato

## *Les plats*

**Salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, oeuf parfait et croûtons** 17€

Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.

**Magret de canard, purée de patates douces, figues rôties et jus court** 25€

Duck breast, sweet potato purée, roasted figs and jus court

**Suprême de volaille « Fermier », cuisson en basse température, gratin dauphinois truffé et jus corsé** 23€

Poultry supreme, cooked at low temperature, truffled gratin dauphinois and juice

**Le pavé de lieu noir, butternut confit au miel, radis et crème d'ail** 21€

Saithe, butternut confit with honey, radish and garlic creams

**Fillet de dorade, fondue de poireaux parfumée à la muscade, petit fenouil et navet glacé au beurre blanc** 23€

Fillet of sea bream, leek fondue flavored with nutmeg, small fennel and turnip glazed with beurre blanc

**Entrecôte snackée, sauce poivre vert, frites « Maison » et mesclun** 29€

Snack steak, green pepper sauce, home fries and mesclun

## *Les desserts*

**Paris-Brest au praliné, éclats de noisettes torréfiés** 8€

Paris-Brest with praline and roasted hazelnuts

**Baba au Rhum Arrangé, chantilly vanille et sirop cannelle** 9€

Baba with rum, vanilla whipped cream and cinnamon syrup

**Saint- Honoré et sa glace caramel beurre salé** 8€

Saint-Honoré and salted butter caramel ice cream

**Café gourmand du Palladia** 12€

Palladia's café gourmand

**Assiette de fromages affinés, confiture du moment** 12€

Plate of cheeses, jam of the moment

SCAN ME



*www.hotelpalladia.com*