

# Carte restaurant Palladia

## Entrées

- Petite salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons **11€**  
*Small Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.*
- Cannelloni au saumon fumé «Maison», crème au citron, gingembre et tuile à l'encre de seiche **16€**  
*Cannelloni with smoked salmon, lemon cream, ginger crisp with dried ink*
- Mousse au Corail d'oursin, pain Nordique, œufs de hareng, soja blanc « NEOPINK » et pousses de roquette, wasabi **19€**  
*Sea urchin coral mousse, Nordic bread, herring eggs, white soy and rocket sprouts, wasabi*
- Le magret fumé, betterave en 3 façons : betterave en gelée, pickles de betterave et caramel de betterave **15€**  
*Smoked duck breast, beetroot in jelly, beetroot pickles and beetroot caramel*

## Plats

- Salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons **17€**  
*Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.*
- Filet de bœuf «AUBRAC» miroir au vin rouge, petites carottes glacées et Pomme Darphin **26€**  
*Beef tenderloin «AUBRAC», red wine sauce, glazed carrots and Darphin apple*
- Noisettes d'agneau, roulé aux dattes et noix de cajou, polenta au jus d'agneau **24€**  
*Lamb nuts, dates and cashew nuts, polenta with lamb juice*
- Saint-Jacques snackées en croûte de noisettes, purée de panais et châtaignes et son espuma à la noisette **29€**  
*Snacked scallops in a hazelnut crust, parsnip and chestnut mash and hazelnut espuma*
- Médaille de lotte rôtie, nage parfumée au sel rouge d' «HAWAÏ», gnocchis de patate douce et palourdes **24€**  
*Roasted monkfish, flavoured with HAWAÏ red salt, sweet potato gnocchi and clams*
- L'entrecôte de bœuf, sauce poivre vert, frites «maison» et mesclun **29€**  
*Snack steak, green pepper sauce, home fries and mesclun*

## Deserts

- La Pavlova vanille, mangue et coulis exotique **8€**  
*Vanilla Pavlova with mango and exotic coulis*
- L'Entremet tout chocolat **8€**  
*All Chocolate Entremet*
- L'omelette Norvégienne au Grand-Marnier, crème anglaise et sablé breton **9€**  
*Norwegian omelette with Grand Marnier and Breton shortbread*
- Café gourmand du Palladia **10€**  
*Palladia's café gourmand.*
- Assiette de fromages affinés, confiture du moment et mesclun **12€**  
*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.