

# Carte restaurant Palladia

## Entrées

- Petite salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons **12€**  
*Small Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.*
- Le cochon «LOU TECHOU», cube de pommes de terre farcis et jus court. **14€**  
*The pig "LOU TECHOU", potatoes confit with juice and pig's trotter stuffing*
- L'œuf parfait, mousse d'asperges à l'anis, pointes d'asperges croquantes **15€**  
*Perfect egg, asparagus mousse with anise and asparagus tips*
- Le maquereau fumé par nos soins cuit à la flamme, crémeux et tartare d'avocat **14€**  
*Smoked mackerel cooked by the chef, creamy with avocado tartar*

## Plats

- T-Bone de veau cuit au sautoir, tagliatelles fraîches et crème aux champignons déglacée au Porto **26€**  
*Veal «T-Bone» fresh tagliatelle and mushroom cream with Porto*
- La souris d'agneau confite au miel, amandes torréfiées, poêlée de petits légumes printaniers **22€**  
*lamb confit with honey, roasted almonds and pan-fried spring vegetables*
- Le saumon cuit en basse température, risotto à la betterave, artichaut confit et sauce piquillos **20€**  
*Salmon, beet risotto, artichoke confit and piquillo sauce*
- Filet de Saint Pierre, purée de pommes de terre au pesto d'aneth, mini fenouil glacé et beurre aux agrumes **25€**  
*Saint Pierre, mashed potatoes with dill pesto, mini fennel and citrus butter*
- L'entrecôte de bœuf snackée, frites « Maison » et mesclun **29€**  
*Beef entrecote, homemade fries and mesclun*
- Salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons **17€**  
*Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.*

## Deserts

- Dôme cœur de fruits rouges, dacquoise coco, mousse mangue **9€**  
*Red fruits dome, coconut dacquoise, mango mousse*
- Tartelette yuzu, crème d'amande, compotée Cranberry et mousse yuzu **8€**  
*Yuzu tartlet, almond cream, cranberry compote and yuzu mousse*
- Forêt noire, biscuit cacao, mousse chocolat, compotée à la griotte et sorbet cerise **9€**  
*Black forest, cocoa biscuit, chocolate mousse, cherry compote and cherry sorbet*
- 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.