

Carte

RESTAURANT PALLADIA

Entrées

Foie gras* poêlé, toast de pain d'épices maison, coing confit et notes de figues <i>Pan-fried foie gras, homemade gingerbread, candied quince and figs</i>	24,00€
La salade César du Palladia, croûtons, Parmesan et son œuf parfait <i>Palladia's Caesar salad with croutons, Parmesan and perfect egg</i>	Petite : 13,00€ Grande : 17,00€
Moules farcies au beurre persillé <i>Mussel stuffed with parsley butter</i>	15,00€
Velouté du moment et croûtons <i>Soup of the moment and croutons</i>	10,50€
Entrée du Jour <i>Starter of the day</i>	9,00€

Plats

La daurade grise cuite sur peau, panais en deux façons : purée et rôtie aux noix de cajou <i>Sea bream with parsnip purée and roasted parsnips with cashew nuts</i>	18,00€
La Saint-Jacques et son crémeux de potimarron, sauce aux éclats de châtaignes <i>Scallops, creamy pumpkin and chestnut sauce</i>	35,00€
Poisson du jour/Viande du jour <i>Fish/meat of the day</i>	19,00€
Ris de veau* croustillant cuit au beurre, galette de risotto et sauce aux champignons de saison <i>Crispy sweetbreads cooked in butter, risotto cake and mushroom sauce</i>	23,00€
Carré d'agneau* rôti, millefeuille de pommes de terre, girolles persillées et jus aux épices douces <i>Roast rack of lamb, potatoes, marbled chanterelles and sweet spice jus</i>	23,00€
Entrecôte de bœuf*, sauce vin rouge, échalotes, frites maison, salade <i>Entrecôte of beef, red wine sauce, shallots, home fries, salad</i>	29,00€

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture du moment et mesclun <i>Plate of cheeses, jam of the moment, salad</i>	11,00€
Entremet chantilly amande amère**, croustillant café, biscuit à la crème d'amande, compotée d'abricot. <i>Almond whipped cream entremet, coffee crisp, almond cream biscuit, apricot compote.</i>	10,50€
Dôme mangue** infusée à l'estragon, mousse à la clémentine, biscuit et sablé amande <i>Mango entremet, clementine mousse, biscuit and almond shortbread</i>	10,00€
Sphère vanille de Tahiti**, crémeux passion, caramel passion et biscuit pain de Gènes aux amandes. <i>Tahitian vanilla entremet, creamy passion fruit, passion fruit caramel and Genoa bread biscuit with almonds.</i>	11,00€
Salade de fruits <i>Fruits salad</i>	9,00€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9,00€

prix nets, service compris



Menu du jour

Restaurant Palladia

Le midi uniquement

Lunch time only

2 formules au choix :

25€

entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour

starter of the day + main course of the day or main course of the day + dessert of the day

30€

entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

starter of the day + main course of the day + dessert of the day

Menu Moussaillon : 12,00 €

plat + dessert + boisson

Main course + dessert + drink

Prix nets / service compris

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur ou semi-élaborés,
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.

Net prices / service included

*We use the freshest or semi-finished products,
Our preparations depend on the market,
It is possible that some of them may run out,
We thank you for your understanding.*

*All our meat is reared and slaughtered in France or in the European Union.
The list of allergens is available from our Maître d'hôtel.*

