

Carte

RESTAURANT PALLADIA

Entrées

Saumon fumé maison au bois de hêtre, déclinaison autour de la betterave
15,00€

Le potage parmentier (pommes de terre & poireaux) et ses croûtons
7,50€

Notre salade César, œuf poché, filets de poulet snackés, croûtons et Parmesan Reggiano
Petite : 13,00€ Grande : 17,00€

Le crémeux de courge à la noisette, œuf mollet
10,00€

Plats

Le pavé de maigre, poires de terre rôties au romarin, beurre blanc aux agrumes
18,00€

Dos de cabillaud, purée de céleri fumé et bisque de crustacés en espuma
19,00€

filet de bœuf de Galice, pétales de choux de Bruxelles et oignons braisés
21,00€

Burger de bœuf (≈180g), sauce tartare, frites maison et salade verte
16,00€

Le veau façon saltimbocca orecchiettes, tomates confites et pesto
20,00€

Desserts

Crème brûlée à la fève de Tonka
8,00€

Dôme gourmand :
mousse à la poire et noix de pecan
9,00€

Moelleux chocolat (à commander en début de repas)
8,00€

Assiette de 3 fromages, salade verte et confiture du moment
12,00€

Menu du jour

Restaurant Palladia

Le midi uniquement

Lunch time only

Sólo a mediodía

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

entrante del día + plato principal del día o plato principal del día + postre del día

30€

entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

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

entrante del día + plato principal del día + postre del día

Menu Moussaillon : 12,00 €

plat + dessert + boisson

Main course + dessert + drink
plato principal + postre + bebida

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.*

Precios netos / servicio incluido

*Utilizamos los productos más frescos o semielaborados,
Nuestras preparaciones dependen del mercado,*

*Es posible que algunos de ellos se agoten,
Le agradecemos su comprensión.*

*Toda nuestra carne se cría y sacrifica en Francia o en la Unión Europea.
La lista de alérgenos está disponible en nuestro Maître d'hôtel.*

