



Carte

RESTAURANT PALLADIA


Entrées

- Le Saumon** : en pavé fumé par nos soins et snacké, vierge de céleri et vinaigrette mangue **11€00**
Salmon : smoked and snacked, celery and mango relish
Salmón : ahumado a la pancha, virgen de apio y vinagreta de mango
- L'asperge** : croquante, magret fumé « maison » crémeux d'ail des ours **14€00**
Asparagus : crunchy, smoked duck breast, creamed wild garlic
Espárragos : crujiente, pechuga de pato ahumada con salsa de crema de ajo silvestre
- Le gaspacho** : Andalou, glace chèvre et miel **9€50**
Gaspacho : Andalusian, goat's cheese and honey ice-cream
Gaspacho : Andaluz, helado de queso de cabra y miel
- La salade Caesar** : poulet pané aux céréales, œuf parfait croutons et Parmesan **Grande : 17€00**
Caesar salad : fried chicken with cereals, half-boiled egg, croutons and Parmesan cheese
Ensalada César : Pollo empanado con cereales, picatostes, huevo perfecto y queso parmesano **Petite : 13€00**
- Entrée du jour**  **9€00**

Plats

- Le Magret** : minis légumes confits au miel, pulpe de dattes « Medjool » aux noisettes, jus court **19€00**
Le Magret : Mini vegetables preserved in honey, "Medjool" date purée with hazelnuts, court jus
Le Magret : Mini verduras confitadas en miel, pulpa de dátiles Medjood con avellanas, jus court
- Le Lapin** : « Qui pensait être un lièvre à la royale ! » **27€00**
Rabbit in royal sauce
Conejo a la royal
- Le Saint Pierre** : juste snacké, pistou d'épinards, fèves et sauce pommes au cidre **19€00**
Le Saint Pierre : Just snacké, spinach pistou, broad beans and apple cider sauce
Le Saint Pierre : Just snacké, pistou de espinacas, habas y salsa de sidra de manzana
- Le Rouget** : à l'unilatéral, crème de laitue et condiments de salicornes iodées **14€00**
Red mullet : cream of lettuce and iodized samphire condiment
Salmonete : crema de lechuga y condimentos de hinojos yodados
- Le Burger** : 180gr sauce tartare, Comté AOP, frites maison et salade **16€00**
The Burger : 180gr hamburger, Comté AOP tartar sauce, home french fries and salad
Hamburguesa : bistec picado de 180 g, salsa tártara DOP Comté, patatas fritas caseras y ensalada
- Plat du jour**  **19€00**

Desserts

- Le chocolat** : cœur coulant et sorbet à la griotte **9€00**
Chocolate : chocolate cake with morello cherry sorbet
Chocolate : chocolate jugoso en el centro con sorbete de guinda
- La Fraise** : la rencontre avec le basilic **8€00**
Strawberry and basil
Fresa y albahaca
- La banane** : en banofee, crumble et confiture de lait **8€00**
Plátanos : banofee, crumble y mermelada de leche
Banana : banofee, crumble and milk jam
- Le fromage** : l'Ossau-Iraty, le Cabécou, le Comté, confiture du moment **12€00**
Cheese : Ossau-Iraty, Cabécou, Comté, jam of the moment
Quesos : Ossau-Iraty, Cabécou, Comté, mermelada del momento
- Dessert du jour**  **9€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

primer plato 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

primer plato del día + plato principal del día + postre del día

Menu Moussaillon : 12,00 €

plat + dessert + boisson

Main course + dessert + drink

plato principal + postre + bebida

origine des viandes / meat origin / origen de la carne



Net prices / service included

We use fresh or semi-finished products,

Our preparations depend on the market,

Some of them may run out,

We thank you for your understanding.

The list of allergens is available from our Maître d'hôtel.

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.

La carte des allergènes est disponible auprès de notre Maître d'hôtel.

Precios netos / servicio incluido

Utilizamos productos frescos o semielaborados,

Nuestras preparaciones dependen del mercado,

Es posible que algunos de ellos se agoten,

Le agradecemos su comprensión.

La lista de alérgenos está disponible con nuestro Maître d'hôtel.



Découvrez notre charte environnementale :



Plat végétarien



prix nets, service compris