

Carte

RESTAURANT PALLADIA

Entrées

La tomate : De pleine terre, siphon mozzarella, pignons de pin et gelée de Marjolaine 9€50

Tomatoes with Mozzarella foam, pine nuts and Marjoram jelly

Tomate, crema de mozzarella, piñones y gelatina de mejorana

Le Jambon de Parme : En arancini, sauce tomate juste pimentée 10€00

Parma ham arancini and spicy tomato sauce

Arancini con jamón de Parma y salsa de tomate picante

L'espadon : En ceviche, leche de tigre 12€00

Swordfish : Ceviche, leche de tigre

Pez espada : En ceviche, leche di tigre

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

La planche : Charcuterie, fromage et ses condiments (pour 2 pers) 20€00

Delicatessen and cheese, condiments (for 2)

surtido: embutidos, quesos y condimentos (para 2 personas)

Entrée du jour 9€00

Plats

Le bœuf : En tartare préparé, frites maison et mesclun 19€00

Beef tartare, house-made fries and mesclun salad

Tartar de ternera, patatas fritas caseras y ensalada mesclun

Le thon : En tataki mariné au teriyaki, crémeux de petits pois, mousse de raifort 22€00

Teriyaki marinated tuna tataki, creamy peas, horseradish mousse

Tataki de atún marinado en teriyaki, crema de guisantes, mousse de rábano picante

Le burger : Crispi croustillant poulet, galette de pommes de terre, 16€50

sauce miel moutarde à l'ancienne, frites fraîches et salade

Crispy chicken burger, potatoes, honey mustard sauce, house-made fries and salad

La hamburguesa de pollo crujiente con patatas, salsa de mostaza y miel, patatas fritas caseras y ensalada

Les Gambas : Flambées au Whisky, chou pak choi, sésame et miel, poivrons grillés 22€00

Whisky grilled prawns, sesame and honey pak choi, grilled peppers

Langostinos flambeados al Whisky, pak choi de sésamo y miel, pimientos a la plancha

Le veau : En tendron cuit 24h, jus de veau, gratin de blettes au Parmesan 18€00

Veal veal flank cooked for 24 hours, gratin of chard with Parmesan cheese

Tendón de ternera cocido 24 horas, gratinado de acelgas con queso parmesano

Plat du jour 17€00

Desserts

La pêche : En nage d'hibiscus, sorbet pêche des vignes 8€00

Peach and hibiscus flower syrup

Melocotón y Sirope de flor de hibisco

Le melon : Soupe glacée, sorbet aux fruits rouges « maison » gelée de vin Jurançon 8€00

Cold melon soup, homemade red fruit sorbet, sweet wine jelly

Sopa helada de melón, sorbete casero de frutos rojos, gelatina de vino dulce

Le chocolat : Cœur coulant, glace vanille 9€00

Chocolate cake with vanilla ice cream

Chocolate jugoso en el centro con helado de vainilla

Le fromage : Cabécou, tomme des Pyrénées, Osso Iraty, confiture du moment 12€00

Cheese: Cabécou, Tomme des Pyrénées, Osso Iraty, jam of the moment

Quesos: Cabécou, Tomme des Pyrénées, Osso Iraty, mermelada del momento

Dessert du jour 8€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

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

