

Carte restaurant Palladia

Entrées

La tomate en 3 façons : Gaspacho de tomate cœur de bœuf parfumé à l'huile de noisette, tomate jaune à la menthe, sorbet tomate au basilic et Mozzarella «Di Bufala», . **16€**

Tomato and mozzarella «Di Bufala», tomato gazpacho, yellow tomato with mint and tomato sorbet with basil.

Thon mariné, roquette et vinaigrette sauce soja et coriandre, fèves de soja, oignons rouges, concombre et avocat. **18€**

Marinated tuna, rocket and soy sauce and coriander dressing, soy beans, red onions, cucumber and avocado.

Tartare de dorade aux abricots, échalotes, menthe, ciboulette, mayonnaise citronnée au piment d'Espelette et son sorbet pêche **17€**

Sea bream tartar with apricots, shallots, mint, chives, lemon mayonnaise with Espelette pepper and peach sorbet

La salade César : filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons. **22€**

Caesar salad, chicken fillet, lettuce, Parmesan, perfect egg and croutons.

Plats

Le burger de bœuf, 180g « RACE AUBRAC », aubergine, oignons, Emmental et frites maison **21€**

Beef burger, 180g «RACE AUBRAC», aubergine, onions, Emmental cheese and home fries

La côte de veau « AVEYRON », flambage au thym, pommes de terre grenailles confites à l'ail et thym **30€**

Veal chop from the AVEYRON, with thyme, confit potatoes with garlic and thyme

Steak de thon snacké, vierge aux légumes croquants, sésame et patates douces frites **25€**

Tuna steak with crispy vegetables, sesame seeds and fried sweet potatoes

Filet de bar poêlé, pousses de salicornes, olives de Kalamata, câpres, tomates cerises sautées à l'huile d'olive **22€**

Pan-fried sea bass fillet, salicornia, Kalamata olives, capers and cherry tomatoes

Tartare de bœuf 180g préparé au couteau « RACE AUBRAC » mesclun et frites maison. **22€**

Beef tartar, 180g «RACE AUBRAC» : egg yolk, shallots, gherkins, chives, mesclun and home fries.

Desserts

Finger au citron meringué, crème et zeste de citron jaune, framboises **8€**

Lemon meringue pastry, lemon cream, fresh lemon peel and raspberries

Tarte Chiboust aux fruits rouges **9€**

«Chiboust» tart with red fruits, shortcrust pastry, «chiboust» mousse and red fruits insert

Charlotte au chocolat, mousse chocolat légère et chantilly à la vanille Madagascar **9€**

The chocolate charlotte: sponge cake, light chocolate mousse and Madagascar vanilla whipped cream

Café gourmand du Palladia. **12€**

Palladia's café gourmand.

Assiette de fromages affinés, confiture du moment. **12€**

Plate of cheeses, jam of the moment.