

Entrées

Carte restaurant Palladia

- Le filet rouget barbet, feuilletage croustillant, girolles persillées, crème butternut et noisettes torréfiées.** **17€**
The red mullet fillet, crispy puff pastry, chanterelles, butternut cream and roasted hazelnuts.
- L'œuf parfait aux cèpes, crème champignons et éclats de châtaignes** **14€**
Perfect egg with ceps, mushroom cream and chestnut
- Velouté Dubarry à la vanille de Madagascar, hareng fumé, œufs de hareng noir et pommes de terre gaufrette** **16€**
Dubarry cream soup with Madagascar vanilla, smoked herring, black herring egg and waffle potato

Plats

- Salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons** **17€**
Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, Parmesan, perfect eggs and croutons.
- Magret de canard, purée de patates douces, figes rôties et jus court** **25€**
Duck breast, sweet potato purée, roasted figs and jus court
- Suprême de volaille « Fermier », cuisson en basse température, gratin dauphinois truffé et jus corsé** **23€**
Poultry supreme, cooked at low temperature, truffled gratin dauphinois and juice
- Le pavé de lieu noir, butternut confit au miel, radis et crème d'ail** **21€**
Saithe, butternut confit with honey, radish and garlic creams
- Filet de dorade, fondue de poireaux parfumée à la muscade, petit fenouil et navet glacé au beurre blanc** **23€**
Fillet of sea bream, leek fondue flavored with nutmeg, small fennel and turnip glazed with beurre blanc
- Entrecôte snackée, sauce poivre vert, frites « Maison » et mesclun** **29€**
Snack steak, green pepper sauce, home fries and mesclun

Deserts

- Paris-Brest au praliné, éclats de noisettes torréfiés** **8€**
Paris-Brest with praline and roasted hazelnuts
- Baba au Rhum Arrangé, chantilly vanille et sirop cannelle** **9€**
Baba with rum, vanilla whipped cream and cinnamon syrup
- Saint-Honoré et sa glace caramel beurre salé** **8€**
Saint-Honoré and salted butter caramel ice cream
- Café gourmand du Palladia** **12€**
Palladia's café gourmand.
- Assiette de fromages affinés, confiture du moment et mesclun** **12€**
Plate of cheeses, jam of the moment.

Menu du jour restaurant Palladia

Le midi uniquement

2 formules au choix :

▪ 25€

(entrée+plat ou plat+dessert)

▪ 30€

(entrée+plat+dessert)

Menu Moussaillon : 12,00 €

Plat + dessert + boisson



Suivez-nous !

Prix nets / service compris

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, 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.