

# Carte restaurant Palladia

## Entrées

- Comme un Opera de foie gras, crème de figues et noisettes torréfiées **17€**  
*«Foie gras» with cream of figs and roasted hazelnuts*
- Saumon fumé maison «Bomlo» cubique, crémeux de betterave à la scandinave et perles aux citron **18€**  
*Home-smoked «Bomlo» salmon with beetroot cream and lemon pearls*
- Velouté butternut, châtaignes, croutons et chantilly au cumin **11€**  
*velvety butternut chestnut soup, croutons and cumin whipped cream*

## Plats

- Le filet mignon de veau de l' Aveyron, tatin aux cèpes, mousseline au potimarron et jus corsé **28€**  
*The most tender of veal, cep mushrooms tatin, a pumpkin muslin and spicy juice.*
- Joue de boeuf confite, carottes, foie gras poêlé, fine purée de pommes de terre à la truffe **25€**  
*Beef cheek, carrots, « foie gras » and mashed potatoes with truffle*
- Le filet de dorade roti au thym, crème de patates douces et coulis d'ail noir **23€**  
*Roasted sea bream fillet with thyme, sweet potatoes cream and black garlic coulis*
- Filet de rouget, petits légumes d' automne cuits au beurre et bisque parfumés à l' anis **24€**  
*Filet of red mullet, small autumn vegetables cooked in butter and aniseed flavoured bisque*

## Deserts

- Le paris Brest, amande, noisettes **8€**  
*«Paris -Brest, almonds and hazelnuts*
- Tarte aux noix, glace caramel beurre salé **8€**  
*Walnut pie, salted butter caramel ice cream*
- Clémentine pochée zu thé rouge, tuile croquante **8€**  
*Clementine poached zu red tea, crunchy biscuit*
- Assiette de fromages, confiture du moment **10€**  
*Platte of cheeses, jam of the moment*

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.

