

# Carte restaurant Palladia

## Entrées

Carpaccio de tomates pleine terre, mozzarella di buffala, espuma au basilic et vinaigrette au balsamique blanc. **13€**

*Carpaccio of tomatoes, buffalo mozzarella, basil espuma and white balsamic vinaigrette*

Tataki de thon mariné au soja et coriandre, vierge aux oignons rouges et sésame **14€**

*Tataki marinated in soya and coriander, virgin red onions and sesame*

Velouté glacé aux petits pois, menthe et ricotta **9€**

*Peas ice cream soup, with mint and ricotta*

## Plats

Le suprême de volaille fermier, mousseline d'artichauts truffée, petits poivrons rôtis **19€**

*Farmhouse chicken supreme, truffled artichoke mousseline, small roasted peppers*

Le filet de bœuf, pommes de terre grenaille et sauce à l'échalote **24€**

*Beef tenderloin, new potatoes and shallot sauce*

Le pavé d'espadon, purée de petit pois et fenouil croquant au citron **22€**

*Swordfish steak, pea puree and crunchy lemon fennel*

Le filet de bar, tombée d'épinards et petits légumes au beurre blanc **23€**

*Sea bass fillet, spinach and small vegetables with white butter*

## Deserts

Nage aux fraises, compotée de rhubarbe, sirop vanillé et sorbet citron jaune **9€**

*Strawberry soup, rhubarb compote, vanilla syrup and lemon sorbet*

La tarte aux pêches, crème d'amande et glace vanille **8€**

*Peach tart, almond cream and vanilla ice cream*

Entremet bavarois noisette, biscuit cuillère au chocolat, espuma dulcey **8€**

*Bavarian hazelnut entremet, chocolate cookie, «dulcey» espuma*

Assiette de fromages du moment **10€**

*Cheeses platter of the day*

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.

