

Carte restaurant Palladia

Entrées

Les asperges, glacées à l'huile de basilic, fromage frais au lait de brebis, morilles poêlées et sorbet basilic **23€**

Asparagus, with basil oil, sheep's milk cheese, pan-fried morels and basil sorbet

L'œuf parfait, nid de céleri parfumé au piment doux fumé et caramélisé au four, truffe noire et pommes de terre frites **17€**

«The perfect egg», celery with smoked sweet pepper, black truffle and fried potatoes

Magret de canard fumé, cœur d'artichaut confit, crème d'artichaut montée à l'huile de noisettes et sablé noisettes **19€**

Smoked duck breast, artichoke confit, artichoke cream with hazelnut oil and hazelnut shortbread.

La salade César, filet de poulet, romaine croquante, Parmesan, œuf parfait et croûtons **19€**

Caesar salad, chicken fillet, crunchy romaine, parmesan, perfect egg and croutons

Plats

Le filet de boeuf «Race Aubrac» cuit au sautoir, cubes de pommes de terre confits, gastrique au Porto et airelles **29€**

Fillet of beef, confit potatoes, Porto wine and cranberry sauce

Carré d'agneau de l'Aveyron cuit en basse température, **32€**

croûte aux pignons de pin et marjolaine, légumes printaniers glacés au jus d'agneau

Rack of lamb from Aveyron cooked at low temperature, pine nuts and marjoram crust, spring vegetables glazed with lamb juice.

Saumon «BOMLO» en ballotine cuit au bouillon, chapelure noix de coco et ail des ours, purée de pommes de terre au caviar de hareng et aioli **27€**

Salmon «BOMLO» in ballotine cooked in broth, coconut and garlic, mashed potatoes with herring caviar and aioli.

Filet de turbot snacké, petits pois «à la française» revisités, sucrose et oignons nouveaux confits, comme «un beurre maître d'hôtel» au poivre de cassis et sel bleu de Perse **29€**

Snacked fillet of turbot, peas, sucrose and candied spring onions,

L'entrecôte «VBF» (300g) sauce échalotes, frites «maison» et salade verte **35€**

Entrecote, shallot sauce, home made fries and green salad.

Deserts

Moelleux chocolat «Guanaja 70% cuvée exception Valrohna» glace vanille de Madagascar **12€**

(à commander en début de repas)

chocolat cake, vanilla ice cream from Madagascar (15 minutes of cooking)

Le finger fraise, rhubarbe, mousse basilic, chutney rhubarbe **10€**

Strawberry and rhubarb finger, basil mousse, rhubarb chutney

Gros choux à la framboise, craquelin, crémeux litchi **10€**

Big raspberry choux, cracker, lychee 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

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.