

Le Palladia Restaurant

Carte

Starter

| | |
|---|-----|
| Marennnes Oléron Oysters n°3, 6 pieces | 16€ |
| <i>Rye bread, lemon, salted butter, shallot vinegar</i> <i>Huîtres Marennnes Oléron n°3, 6 pièces</i> | |
| Duck «foie gras» | 17€ |
| <i>Fruit chutney, toasted bread</i> <i>Foie gras de canard au naturel</i> | |
| Poached egg (65°) | 12€ |
| <i>Onions, diced bacon, mushrooms</i> <i>Œuf presque parfait, petits oignons, lardons, champignons</i> | |
| Homemade smoked salmon | 14€ |
| <i>Horseradish and dill cream, small hot pancake</i> <i>Saumon fumé par nos soins</i> | |
| Soup of the day | 12€ |
| <i>According to our market gardener availability</i> <i>Velouté au goût du jour</i> | |
| Braised beef and “foie gras” terrine | 15€ |
| <i>Crunchy vegetables and horseradish sauce cream</i> <i>Terrine de braise de bœuf au foie gras</i> | |

Fish

| | |
|---|-----|
| Snacked fresh Scalops | 29€ |
| <i>With vegeteables</i> <i>Coquilles Saint Jacques fraîches dorées au beurre</i> | |
| Snacked cod | 27€ |
| <i>Oyster tartar with corander,yuzu butter mashed potatoes, ham bouillon</i> <i>Cabillaud à la plancha</i> | |

Meats

| | |
|---|-----|
| Duck breast filled, | 26€ |
| <i>pumpkin, grape and chestnut</i> <i>Cuisson dégré 54...Magret de canard rôti en crumble</i> | |
| Snacked veal chop | 28€ |
| <i>With mushrooms, gravy sauce, potatoes and Colonnata lard</i> <i>Côte de veau cuite au sautoir</i> | |
| Herbed marrow beef fillet | 29€ |
| <i>Dauphinois gratin and shallot candied</i> | |

Le Palladia Restaurant

Filet de boeuf en croûte de moelle

Veggie21€

Cooked Seasonal fruit and vegetable, truffle and salad

Légumes et fruits de saison cuisinés ensemble

Cheese...

Cheese selection.....11€

Assiette de fromages

Dessert...

Please order your dessert at the beginning of the meal

Coffee or tea with dessert selection.....10€

Café gourmand

Figs and quince cake.....9€

Duo figue et coing en Joconde

Paris- Brest From Toulouse9€

Cinnamon ice-cream

Paris Brest façon ville rose

Chocolate cake, Caramel, walnut and cashew nut, chocolate sorbet.....9€

Moelleux chocolat, Cœur coulant caramel, noix et noix de cajou, sorbet chocolat

*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.*

Menu of the day / Menu du jour

Starter + Main course or Main course + Dessert ♦♦♦♦ 23,50€

Starter + Main course + Dessert ♦♦♦♦ 28,50€

(lunch only)

We propose a wine and food pairing (2glasses) : 9€

Starter of the day / Entrée du jour



Dish of the day / Plat du jour



Dessert of the day / Dessert du jour

Le Petit Moussaillon ♦♦♦♦ 12,00€

Pasta and fish of the day / Pâtes et poisson du jour

Or

Chicken fillet and mashed potatoes / Filet de volaille et pommes de terre écrasées



Choice of ice cream, two scoops / Deux boules de glace au choix



Soft drink (juice, soda, water) / Une boisson (jus de fruits, soda, eau)

We use products of great freshness, our preparations depend on the market. We thank you for your understanding, if some of them are missing. All our meat is bred and slaughtered in France.

The allergens dishes are available from our « maître d'hôtel ».

Net prices



Le Palladia Restaurant