

Le Palladia Restaurant

Menu

Here we peel, we cut, we braise, we confit, we roast, we grill, we fry, we ice, we shell, we ride, we set up.

*Here we take pleasure in cooking for you, so you can have the best moment with us.
Gourmet regards.*

Laurent Carlier, head Chef.

Starter/ Entrées...

Like a summer garden14€

Green tomato tartar, yellow tomato gaspacho, red tomato sorbet

Tartare de tomates vertes, gaspacho de tomates jaunes, sorbet tomates rouges

Declination of tuna16€

Tartar, tataki, tempura, Wasabi vinaigrette

En tartare, en tataki, en tempura, vinaigrette wasabi

Duck « foie gras », strawberries and rhubarb.....18€

Natural duck « foie gras », rhubarb chutney, strawberries jelly

Foie gras de canard au naturel, chutney de rhubarbe, gelée de fraise

Fresh salads/ Salades

Caesar salad17€

Romaine lettuce, chicken, soft boiled egg, croutons, parmesan, chives, Caesar sauce

Romaine, poulet, oeuf mollet, croutons, parmesan, ciboulette, sauce Caesar

Palladia « Niçoise » salad.....19€

Salad mix of young salad leaves, fresh tuna, anchovy, hardboiled, candied artichoke, cucumber, tomato, candied pepper, « cebette », Taggiasche olives, beans, sweet basil.

Mesclun, thon frais, anchois, oeuf dur, artichaut confit, concombre, tomate, poivron confit, cébette, olives Taggische, fèves, basilic

Salad mix of young salad leaves.....7€

Olive oil and balsamic vinegar dressing

Salade de pousses assaisonnée d'huile d'olive et vinaigre balsamique



Main course / Plats

Hake, Ttoro and shells27€

*Hake grilled on a hot flat top grill, barely cooked shells, roasted leeks, Ttoro
Merlu de ligne à la plancha, coquillages juste cuits, poireaux rôtis, Ttoro*

Meagre, green vegetables Viennese style..... 29€

*Viennese style meagre, vegetarian blanquette, green juice
Blanc de maigre à la viennoise, blanquette de légumes verts, jus vert*

Duck, peach and beans.....28€

*Duck breast with peaches, beans fondue, potatoes bonbon
Magret de canard aux pêches, fondue de fèves, bonbons de pommes de terre*

Beef, duck « foie gras » and summer truffles....35€

*Tanderloin from France like a Rossini
Filet de bœuf origine France sur l'idée d'un Rossini*

Summer veggie....19€

*On a slice of roasted zucchini, all the vegetables are cooked together like a stew, pesto and herb salad
Sur une tranche de courgette rôtie, tous les légumes cuisinés ensemble à l'étouffée, pesto et salade d'herbes*

Cheeses / Fromages

Selection of aged cheeses from « Chez Jeannot »16€

Sélection de fromages sérieusement affinés de Chez Jeannot

Desserts...

Requiring special finishing work, we invite you to order your dessert at the beginning of the meal.

Peach, milk and vanilla.....12€

*Ice peach veloute, verbena poached peach, vanilla ice cream
Velouté de pêche, pêche pochée à la verveine, glace vanille*

Strawberries, Breton shortbread and pistachio.....12€

*Strawberry pie, creamy pistachio, strawberry sorbet
Tarte aux fraises, crémeux pistache, sorbet fraise*

Chocolat Guanaja.....12€

*Chocolate Guanaja fondant, Bourbon vanilla cream, chocolate sorbet
Moelleux au chocolat Guanaja, cœur coulant, crème à la vanille Bourbon, sorbet chocolat*



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 Moussailon ♦♦♦♦ 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

