

# Le Palladia Restaurant

## LA CARTE

### Starters/ Entrées

Special oysters « Parc de l'impératrice » (x6) Huître spéciale «Parc de l'impératrice» X 6	18€
Scallops carpaccio : pomegranate, fennel, vanilla Carpaccio de Saint-Jacques : <i>grenade, fenouil, vanille</i>	18€
Duck foie gras : coffee poached quince, toasted farmhouse bread Foie gras de canard au naturel : <i>coing poché au café, pain de campagne toasté</i>	21€
Thaï duck broth with foie gras, tofu and oysters Bouillon de canard Thaï : <i>foie gras, tofu, huîtres</i>	22€
King Crab served with remoulade celery, green apple, truffle, bitter salad leaves Fraîcheur de King Crabe : <i>rémoulade céleri, pomme verte, truffe, pousses de salade amères</i>	28€

### Sea side (fish)/ Poissons

Salted cod loin, Fregola Sarda pasta with cockles and parsley sauce Cabillaud demi sel : <i>frégola sarda aux coques, pulpe de persil</i>	28€
Herbs-crusted line-caught hake, mushrooms and baked garlic, Fronton red wine reduction Merlu de ligne en croûte d'herbes : <i>champignons et ail confit, tanin au vin de Fronton</i>	29€
Browned Fresh scallops with butter, Jerusalem artichokes and sand shrimps Coquilles Saint Jacques fraîches dorées au beurre : <i>topinambours, crevettes grises</i>	35€

### Country side (meat)/ Viandes

Milk-fed lamb from « les Causses du Quercy » served with seasonal vegetables Agneau laiton des Causses du Quercy : <i>légumes du temps</i>	27€
Like a garbure with duck and black truffle Comme une garbure : <i>canard, truffe noire</i>	32€
Beef sirloin steak with an Occitan flavor : marrow, baked shallots, grenaille potatoes Faux filet de bœuf « Saveurs Occitanes » : <i>moelle, échalotes confites, pommes de terre grenaille</i>	34€

### Cheese/ Formages

Aged cheese selection from « chez Jeannot » Sélection de fromages du moment sérieusement affinés de chez Jeannot	16€
---	-----

# Le Palladia Restaurant

## Sweet treats (desserts)/ Desserts

Black forest cake from 2017 : chocolate biscuit, Guanaja chocolate cream, mascarpone light cream, griotte and a griotte sirup	12€
Une forêt noire version 2017 : biscuit chocolat, crémeux chocolat Guanaja, crème légère mascarpone, griottes, sirop griotte	
Around the apple : baked apple cub, farmhouse milk ice-cream, hay foam	12€
Autour de la pomme : cube de pomme confite, glace au lait fermier, écume de foin	
Victoria pineapple : pineapple and lime pavlova, praline light cream	12€
Ananas Victoria : pavlova à l'ananas et citron vert, crème légère aux pralines	
Citrus fruits : cooked and raw, yuzu sorbet	12€
Les agrumes : cuits et crus tout en texture, sorbet yuzu	

## Menu

### Express menu / Menu du jour Express ♦ ♦ ♦ ♦ 25 euros

Starter + Main course **or** Main course + Dessert (lunch only)

♦ ♦ ♦ ♦

Starter of the day / *Entrée du jour*

♦ ♦ ♦ ♦

Meat or fish of the day / *Viande ou poisson du jour*

♦ ♦ ♦ ♦

Dessert of the day / *Dessert du jour*

♦ ♦ ♦ ♦

### Menu Moussaillon ♦ ♦ ♦ ♦ 12 euros

Fresh pasta and fish of the day / *Pâtes fraîches ou poisson du jour*

**Or**

Fillet of poultry and mashed potatoes/ *Filet de viande blanche, purée de pommes de terre*

♦ ♦ ♦ ♦

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

♦ ♦ ♦ ♦

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