

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 peel, 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

Starters/ Entrées ...

- Duck "foie gras" /apples /Porto**-----25 euros
*Duck Foie gras « à la plancha », meltings and crispy apples, Porto caramel
Foie gras de canard à la plancha, pommes fondantes et croustillant, caramel de Porto*
- Prawn/celery / green apple**-----24 euros
*Prawn in cold and warm, celery pulp and green apple juice
Langoustines en chaud et froid, pulpe de céleri et jus de pommes vertes*
- Landes white asparagus /morels/wild garlic**-----22 euros
*Roasted white asparagus, fricassée morels, wild garlic emulsion, egg "parfait"
Asperges blanches rôties, morilles en fricassée, émulsion à l'ail des ours, œuf parfait*
- Declination of tuna**-----16 euros
*Tartar, tataki, tempura, Wasabi vinaigrette
En tartare, en tataki, en tempura, vinaigrette Wasabi*

Fish/Poissons...

- Turbot/early vegetables/basil**-----33 euros
*Turbot peaces « en cocotte », early vegetables and their juice, pesto
Turbot en tronçon cuisiné en cocotte, jus et légumes primeurs, pesto*
- Monkfish/conchiglies/shells**-----30 euros
*Monkfish, conchiglies cooked as a risotto with shells and safran
Lotte à la plancha, conchiglies cuisinées comme un risotto aux coquillages et safran*
- Cod/green asparagus /new potatoes**-----28 euros
*Cod with « salsa verde », green asparagus, new potatoes
Cabillaud demi-sel en salsa verde, asperges vertes, pommes de terre nouvelles*

Meat/ Viandes...

- Seared sweetbread/morels /asparagus**-----32 euros
*Seared sweetbread, creamy morels, green asparagus
Ris de veau doré au sautoir, morilles crémeuses, asperges vertes*
- Aubrac beef 200 grams approximately / Duck « foie gras »/truffles**-----37 euros
*Aubrac beef terderloin like a Rossini
Filet de boeuf de race Aubrac sur l'idée d'un Rossini*
- Farmer pork from Cantal/licuorice /cabbages spring**-----24 euros
*Mellow thick porkchop, licuorice juice, sprouts spring
Côte épaisse de cochon fermier cuite moelleuse, jus à la réglisse, fondue de choux de printemps*
- Spring veggie**-----18 euros
*Vegetables cooked smothered, pesto and herbs salad
Tous les légumes cuisinés ensemble à l'étouffée, pesto et salade d'herbes*

Cheeses/Fromages...

Selection of 4 aged cheeses from « Chez Jeannot »-----16 euros

Sélection de quatre fromages du moment sérieusement affinés de Chez Jeannot

Desserts...

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

Berries /cottage cheese /spiced wine-----10 euros

Berries in spiced wine, cottage cheese sorbet, madeleine

Nage de fruits rouges et noirs au vin d'épices, sorbet fromage blanc, madeleine tiède

Strawberry « Gariguet »/shortbread Breton /sorbet/ pistachio-----11 euros

Strawberry pie, creamy pistachio, strawberry sorbet

Tarte aux fraises Gariguet, crémeux pistache, sorbet fraise

Chocolate/chocolate/chocolate-----11 euros

Creamy, iced, sparkling

Crémeux, glacé, mousseux

Classic but so much gourmand-----14 euros

Hot « soufflet » Grand Marnier, orange sorbet, safran

Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet orange, safran

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

Menu

Menu of the day / Menu du jour

Starter + Main course or Main course + Dessert (lunch only) ♦♦♦♦ 23.50 euros

Starter + Main course + Dessert ♦♦♦♦ 28.50 euros

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

Blanc : Domaine de Luc, Famille Fabre, 100 % Viognier

Rouge : Domaine de Longue Toque « Plan de Dieu », Côtes du Rhône

♦♦♦♦

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 euros

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

Or

Chicken fillet 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)*

