

MENU PALAIS

Par Christian Le Squer Chef ***

Chef exécutif : Aurelien Correyeur

De 12h à 15h30

Menu du Marché

du lundi au vendredi hors jour férié

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	29 €
Entrée/ Plat/ Dessert	35 €

Menu Enfant

Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans

Nuggets ou steak haché, frites, une boule de glace, sirop à l'eau	12 €
---	------

Toute la journée

Les Encas Salé

Sucrine à l'huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesans	11 €
Sardinillas, beurre aux algues	16 €
Salade de céréales (lentilles, quinoa, riz vénéré), légumes confits	19 €
Six escargots, très gros calibre	19 €
Club sandwich au poulet, pommes frites	20 €
Salade Caesar traditionnelle	22 €

Les Assiettes à Partager

Tempura de legumes	9 €
Planche de fromages affinés de Joseph D'Hondt	16 €
Charcuterie artisanale de la maison Louis Ospital	17 €
Planche mixte de fromages et de charcuteries	18 €

De 12h à 15h30

La Grande Carte

Entrées

Gratinée à l'oignon	11 €
Fricassée d'asperges vertes et blanches à la vinaigrette de jaune d'oeuf	14 €
Fines ravioles de langoustine, nage citronnée	17 €
Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney de fruits	18 €

Plats

Cocotte de légumes de saison	15 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP	17 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	25 €
Filet de daurade, fenouils confits, sauce jalapenos	28 €
Tartare de boeuf classique au couteau, pommes frites	23 €
Local cheese burger : cuisiné à base de moutarde et Brie de Meaux AOP	24 €
Boudin noir fait maison, pomme purée, coulis de passion	25 €
Croustade de volaille jaune au citron	26 €
Entrecôte 300grs grillée, laquée de ciboulette	38 €

Le plat signature du chef Christian Le Squer :

Spaghettis debout en gratin, truffe noir, jambon et champignons	90 €
---	------

Desserts

Glace et sorbets (2 boules)	8 €
Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, mangue, citron jaune, fraise, framboise, fruit de la passion	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio	10 €
Fruits du moment réhaussés d'une infusion épicée	12 €
Tartelette du Menu Palais citron poivre timut	12 €
Rafraichi de chocolat noir, carambar aux éclats de cacahuètes grillées	12 €
Café gourmand	11 €
Thé/chocolat chaud/ cappuccino gourmand	13 €

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.
Tous nos plats sont fait maison. Toutes nos viandes bovines sont d'origines française

Prix nets en euros, service compris