

MENU PALAIS

Par Christian Le Squer Chef

Chef exécutif : Aurelien Correyeur

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 €
---	------

Les Encas Salés

Sucrine à l'huile d'olive, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan	11 €
Sardinillas, beurre aux algues	16 €
Parmentier de canard	19 €
Six escargots, très gros calibre	19 €
Club sandwich au poulet, pommes frites	20 €
Tartare de bœuf classique, pommes frites	23 €
Salade Caesar traditionnelle	22 €
Fish and Chips de Cabillaud, sauce tartare	25 €

Les Assiettes à Partager

Tempura de légumes	10 €
Planche de fromages affinés de Joseph D'Hondt	16 €
Planche de charcuteries	17 €
Planche mixte de fromages et de charcuteries	18 €

La Grande Carte

Entrées

Gratinée à l'oignon	12 €
Marbré de poireaux, crème acidulée	14 €
Saumon fumé, crème à l'aneth et blinis	18 €
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	18 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP et copeaux de Truffe Fraîche	32 €
Saumon fumé, fondue de poireaux, lait ribot	28 €
Suprême de volaille, purée de marron, légumes d'hiver	26 €
Cheeseburger local : cuisiné à base de moutarde et Brie de Meaux AOP	25 €
Pavé de Veau, gratin de macaroni aux champignons	32 €
Entrecôte 300grs grillée, laquée de ciboulette	38 €

Le plat signature du chef Christian Le Squer :

Spaghettis debout en gratin, Veau, truffe noire	90 €
---	------

Desserts

Glaces 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	11 €
Le Citron	13 €
Tartelette coco	12 €
Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille	13 €
Café gourmand	12 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand	14 €

Supplément de garniture 5€

Supplément de sauces et parmesan 1€

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

Tous nos plats sont faits maison. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

Prix nets en euros, service compris

MENU PALAIS

By Christian Le Squer, Chef

Executive Chef: Aurelien Correyeur

Market Menu

Monday to Friday excluding public holidays

Starter/Main course or Main course/Dessert	29 €
Starter/Main course/Dessert	35 €

Children's Menu

Only for children under 12 years old

Nuggets or minced steak, fries, a scoop of ice cream, water syrup	12 €
---	------

Salty Snacks

Lettuce with olive oil, balsamic vinegar, parmesan shavings	11 €
Sardinillas, seaweed butter	16 €
Parmentier of duck	19 €
Six snails, very large size	19 €
Chicken club sandwich, French fries	20 €
Classic beef tartare, French fries Traditional	23 €
Caesar salad	22 €
Cod fish and chips, tartar sauce	25 €

Plates to Share

Vegetable tempura	10 €
Platter of mature cheeses from Joseph D'Hondt	16 €
Platter of cold meats	17 €
Mixed cheese and cold meat platter	18 €

The Big Map

Entrances

Onion soup	12 €
Leek terrine, tangy cream	14 €
Smoked salmon, dill cream and blinis	18 €
Semi-cooked duck foie gras with spices, fruit chutney	18 €

Place

Seasonal vegetable casserole	15 €
Rigatoni gratinés with Brie de Meaux AOP	18 €
Rigatoni gratinés with Brie de Meaux AOP and Fresh Truffle	32 €
Smoked salmon, leek fondue, buttermilk	28 €
Chicken supreme, chestnut purée, winter vegetables	26 €
Local cheeseburger: cooked with mustard and Brie de Meaux AOP	25 €
Veal steak, macaroni and mushroom gratin	32 €
Grilled 300g rib-eye steak, glazed with chives	38 €

Chef Christian Le Squer's signature dish:

Standing spaghetti gratin, Veal, black truffle	90 €
--	------

Desserts

Ice creams and sorbets (2 scoops)	8 €
Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mango, lemon, strawberry, raspberry, passion fruit	
Organic Madagascar vanilla crème brûlée	11 €
Lemon tartlet	13 €
Coconut tartlet	12 €
Valrhona chocolate semi-cooked, vanilla ice cream	13 €
Gourmet coffee	12 €
Tea / hot chocolate / gourmet cappuccino	14 €

Extra topping 5€

Extra sauces and parmesan 1€

Please inform your server of any allergies before ordering.

All our dishes are homemade. All our beef is of French origin. Net prices in euros, service included.