

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	09 €
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	11 €
Paté en croûte de canard	14 €
Saumon fumé, crème acidulée à l'aneth et blinis	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	18 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP et copeaux de Truffe Fraiche	28 €
Saumon fumée, fondu de poireaux, lait ribot	28 €
Blanc de volaille, sauce suprême, légumes pot au feu	26 €
Cheeseburger local : cuisiné à base de moutarde et Brie de Meaux AOP	24 €
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) Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, mangue, citron jaune, fraise, framboise, fruit de la passion	08 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio	11 €
Cheesecake au Pamplemousse	13 €
Tartelette chocolat noisette	12 €
Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace vanille	13 €
Café gourmand	12 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand	14 €

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 	09 €
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 	11 €
Duck pâté in crust	14 €
Smoked salmon, sour dill cream and blinis	17 €
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 	28 €
Smoked salmon, leek fondue, buttermilk	28 €
Chicken breast, supreme sauce, pot-au-feu vegetables	26 €
Local cheeseburger: cooked with mustard and Brie de Meaux AOP	24 €
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) Vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mango, lemon, strawberry, raspberry, passion fruit	08 €
Organic Madagascar vanilla crème brûlée	11 €
Grapefruit cheesecake	13 €
Hazelnut chocolate tartlet	12 €
Valrhona chocolate semi-cooked, vanilla ice cream	13 €
Gourmet coffee	12 €
Tea / hot chocolate / gourmet cappuccino	14 €

*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.*