LE

BISTROT

PALMIER

LES ENTRÉES

Le Tataki de Thon
Sésame et Avocat Grillé

15 000

Le Foie Gras de Canard
En Sphère de Bissap, Chutney d'Ananas au Poivre Vert

23 000

Les Escargots de Bourgogne
En Cassolette de Beurre Persillé

9 000

La Sériole en Crudo
Condiments Méditerranéens, Rafraichit d'un Sorbet Basilic / Citron

15 000

Le Persillé de Lapin
Pickles de Légumes, Vinaigrette aux Fines Herbes

12 000

L'œuf de Poule
Croustillant en Salade de Betterave et Thon Fumé Par Nos Soins

12 000

La Salade Fraicheur "La Maison Palmier"
Jeunes Pousses et Légumes Croquants de Notre Maraicher

10 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LES PLATS

Le Métou
Pavé Cuit sur Peau, Écume d'une Soupe de Poisson Safranée, Légumes Fondants, Rouille
23 000

Le Thon Rouge
Grillé, Sauce Vierge, Déclinaison de Courgette Beurre
18 000

La Gambas
Brochette aux Épices Tandoori, Raïta de Concombre, Riz Basmati à la Menthe
19 000

La Souris D'Agneau *(Origine Nouvelle Zélande)*
Condiment Oignons Rouge, Millefeuille de Pommes de Terre au Romarin
28 000

L'Entrecôte de Bœuf Charolais *(Origine France)*
Grillée, Béarnaise et Pommes Rôties
35 000

Le Paleron de Bœuf Charolais *(Origine France)*
Braisé au Vin Rouge, Aubergine, Pistou de Riquette
28 000

Le Magret de Canard *(Origine France)*
Roti aux Épices Thaï, Mangue Rôti, Tempura de Légumes
26 000

Le Suprême de Volaille Bio
Polenta Crémeuse, Farci d'Oignons aux Champignons
18 000

Les Spicy Pasta
Linguine aux Langoustes Pimentées
24 000

Les Gnocchis
Fricassée de Champignons à la Tétragone Écume de Parmesan
14 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LES PIÈCES À PARTAGER

Selon arrivage, le Chef vous propose sa sélection de jolies pièces à déguster à plusieurs.

La Côte de Boeuf
La Longe de Veau
La Côte de Veau
Le Gigot d'Agneau
Le Jarret de Veau
Le Poisson Entier

Demandez nos disponibilités du jour à votre serveur.

Le Fromage du Moment
et sa petite salade verte

7 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.

LES DESSERTS

Le Chocolat Passion
Coque de Chocolat et Mousse Lactée Intérieur Passion

Les Profiteroles à Partager + 3 000
Praliné et Glace cacahuétes

Millefeuille Minute
Diplomate Citronnelle, Caviar de Pamplemousse.

Déclinaison de Fraise
Sorbet Fraise, Parfum de Fleur d'Oranger

Le Soufflé Chocolat Ivorien
Crème Glacée Vanille de Madagascar

La Coupe Glacée
Assortiment de Sorbets et Glaces en Fonction des Saisons

10 000

Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons, certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.