

LE JARDIN DU PETIT PALAIS

RESTAURANT



« Ma cuisine s'exprime différemment suivant les circonstances et les envies, mais sans jamais perdre de vue la gourmandise et la générosité. Puisque c'est cela la finalité : le plaisir et le partage »
Amandine CHAIGNOT

FORMULES / SET MENUS

PLAT + DESSERT 28 €
MAIN DISH + DESSERT

*Poitrine de veau fondante,
pommes de terre grenaille et carottes rôties*
Tender veal breast, new potatoes and roasted carrots

Madeleine gourmande

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 42 €
STARTER + MAIN DISH + DESSERT

ENTRÉES - STARTERS

Burratina, foccacia toastée crème de sauge, baies de goji 14 €
Burratina cheese, toasted focaccia, sage cream, goji berries

**Salade de truite fumée, oignons rouges, concombre,
pousses d'herbes fraîches 16 €**
Smoked trout salad, red onions, cucumber, fresh herb shoots

Pâté-Croûte au léger parfum d'orange, pickles de légumes 15 €
Delicately orange flavoured pâté en croûte, vegetable pickles

PLATS - MAINS DISHES

Poitrine de veau fondante, pommes de terre grenaille et carottes rôties 24 €
Tender veal breast, new potatoes and roasted carrots

Aile de raie, légumes d'automne, châtaignes et figues, copeaux de cédrat 28 €
Skate wing, autumn vegetables, chestnuts and figs, citron shavings

**Ravioles de Royans Label Rouge à peine crémeuses,
pousses d'épinards à l'échalote, noisettes torréfiées 22 €**
*Red Label Ravioles du Royans with light cream,
baby spinach and shallots, toasted hazelnut*

DESSERTS

Pavlova comme une poire belle Hélène 11 €
Pear Belle Hélène-style pavlova

Créations de la maison ^{LENÔTRE}
Creation by house ^{LENÔTRE}

Entremets café noisette cappuccino 11 €
Coffee hazelnut cappuccino cake

Opéra exotique, mangue coco passion 11 €
Exotic mango cocoa and passion fruit Opéra

LE JARDIN DU PETIT PALAIS

CAFÉ



FORMULES DEJEUNER / SET MENUS

Pâtes Pasta Di Gragnano IGP, recette du jour + dessert 14,90 €
Pasta Di Gragnano PGI pasta, daily special + dessert

Tarte salée ou croque feuilleté + dessert 16,90 €
Savoury tart or puff pastry Croque Monsieur + dessert

Salade au choix + dessert 18,90 €
Choice of salad + dessert

ENTRÉE / STARTER

Soupe du moment / Seasonal soup 6,50 €

TARTES - CROQ' - PÂTES / SAVOURY TARTS - CROQUE MONSIEUR - PASTAS

Tarte salée et mesclun de jeunes pousses 14 €
Savoury tart with mixed baby salad greens

**Croque feuilleté et mesclun de jeunes pousses
jambon cuit au torchon emmental, béchamel 14 €**
Puff pastry Croque Monsieur with mixed baby salad greens

Pâtes Di Gragnano IGP, recette du jour 12 €
Pasta Di Gragnano PGI, daily special

SALADES / SALADS

Salade du Petit Palais / Petit Palais Salad 16 €

Salade Parisienne / Parisian salad 16 €

TARTARE / TARTARE

Tartare de bœuf préparé, pommes grenaille à la fleur de sel de Guérande 14 €
Beef tartare and new potatoes with Guérande sea salt

DESSERTS / DESSERTS

Salade de fruits 4,50 €
Fruit salad

Fromage blanc et coulis de fruits 4,50 €
Fromage blanc served with a fruit coulis

Cake 4,50 €
Cake

UN AVANT-GOÛT DE NOTRE CAVE

RESTAURANT

APÉRITIFS / APPETIZERS

Coupe de Champagne 12cl 14,00 €
Kir Royal 12cl 15,00 €
Whisky Chivas 4cl 10,00 €

CHAMPAGNE 75cl 70,00 €
Champagne Moët & Chandon

VINS / WINE VINS ROUGE / RED WINE

LANGUEDOC 75cl 36,00 €
AOP Minervois Tristan & Julien - Château de la Grave
PDO Minervois Tristan & Julien - Château de la Grave

BORDEAUX 12cl 9,00 € | 75cl 36,00 €
AOC Côtes de Bourg - Château Escalette BIO
PDO Côtes de Bourg - Château Escalette ORGANIC

VIN BLANC / WHITE WINE

LOIRE 12cl 9,00 € | 75cl 36,00 €
IGP Val de Loire - Le Chenin de Jardin - Jeremie Mourat
PGI Val de Loire - OVNI Jérémie Mourat

BOURGOGNE 75cl 42,00 €
AOC Saint-Véran - Orchys Terrier & Collovray
PDO Saint-Véran - Orchys Terrier & Collovray

VIN ROSÉ / ROSE WINE

PROVENCE 12cl 9,00 € | 75cl 38,00 €
AOC Côtes de Provence - Château Sainte-Marie BIO
PDO Côtes de Provence - Château Sainte-Marie ORGANIC

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Evian / Badoit 50cl 4,50 €
Coca-Cola 33cl 5,00 €

CAFÉ

VINS / WINES

**Vins Sélection Olivier Poussier,
Meilleur Sommelier du Monde 2000**

*Wines selected by Olivier Poussier,
world's best sommelier in 2000*

VIN ROUGE / RED WINE

BORDEAUX 12cl 9,00 € | 75cl 29,00 €
AOC Bordeaux Supérieur - Château Guillot
PDO Bordeaux Supérieur - Château Guillot

VIN BLANC / WHITE WINE

PAYS D'OC 12cl 9,00 € | 75cl 29,00 €
Chardonnay IGP Pays d'Oc - Le Sudiste®
Chardonnay PGI Pays d'Oc - Le Sudiste

VIN ROSE / ROSE WINE

LOIRE 12cl 9,00 € | 75cl 29,00 €
IGP Val de Loire - OVNI Jérémie Mourat
PGI Val de Loire - OVNI Jérémie Mourat

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Evian 50cl 2,50 €
Limonade Lorina nature 33cl 4,50 €
Lorina lemonade 33cl
Fuzetea Pêche 40cl 4,50 €
Fuzetea Peach 40cl
Coca-Cola 50cl 4,50 €
Bière blanche 1664 33cl 6,00 €
1664 lager 33cl