

# LE JARDIN DU PETIT PALAIS

RESTAURANT



Le Restaurant situé au 1er étage  
est temporairement fermé.

Nous espérons vous retrouver prochainement.

« 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 figes, copeaux de cédrat 28 €  
Skate wing, autumn vegetables, chestnuts and figs, citron shavings

Ravioles de Royans Label Rouge à peine crémées,  
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 L'ENÔTRE  
Creation by house L'ENÔTRE

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

## 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 €

## PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY - 18 €

## 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 (Temporairement fermé)

#### 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