

LA CUISINE DU PALACE

Le grignotage

antipastis

Poulet croustillant ♥

Morceaux de poulet aux céréales, pickles d'oignons rouges, 1 sauce maison au choix :
Truffée / Tartare / Cocktail – 7€ les 6 morceaux | 13€ les 12 morceaux

Arancinis ♡

Boulettes de riz frits, tomates, mozzarella, pickles d'oignons rouges, 1 sauce maison
au choix : Truffée / Tartare / Cocktail – 13€ les 8 pièces

On va prendre un mix des deux

5 morceaux de poulet, 4 arancinis, 1 sauce maison au choix : Truffée / Tartare / Cocktail – 12,5€

Camembert rôti au thym et romarin ♡

Camembert au lait cru servi avec des bâtonnets de Pinsa – 9€

Burrata crémeuse ♡

Burrata, tomates confites, pesto, servis avec des bâtonnets de Pinsa – 9,5€

Sticks Pesto ♡

Bâtonnets de pinsa, grana padano, tomates cerises confites, pesto verde – 8€

Sticks Truffés ♡

Bâtonnets de pinsa, grana padano,
champignons bruns du Saumurois, crème de truffes d'été – 9€

Sticks Chèvre Guanciale ♥

Bâtonnets de pinsa, pulpe de tomates, chèvre, crispy guanciale, miel, noix – 10€



Le Restaurant

les gnocchis & pastas

Pâtes Carbonara Traditionnelles ♥

Rigatoni, guanciale, pecorino, parmigiano, jaune d'oeuf, poivre noir moulu – 15€

Gnocchis Bowl Truffé

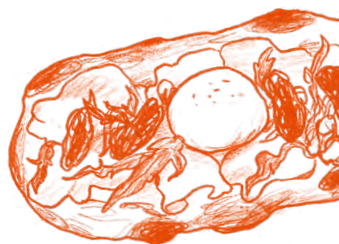
Crème de truffe d'été, champignons bruns, tranches croustillantes de guanciale – 14,5€

Gnocchis Bowl Peperone 🌿

Crème aux poivrons, crème de ricotta, roquette, poivrons jaunes rôtis – 13,5€

la pinsa romana

La Pinsa, héritée d'une recette paysanne de la Rome antique, est aujourd'hui revisitée avec un mélange de farines de blé, riz et soja. Plus légère et digeste qu'une pizza classique !



2 formats au choix.

Grande : une pinsa grande taille

Fresca : une petite pinsa et sa belle salade

(Mêslun, tomates confites, grana padano, pickles d'oignons rouges, vinaigrette)

Queen Margherita 🌿

Pulpe de tomates, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic

Carbonara d'ici ♥

Mozzarella fior di latte, crème de parmigiano reggiano AOP, rillauds rôtis, confit de jaune d'oeuf, roquette

Pesto Verde 🌿

Mozzarella fior di latte, pesto verde, tomates cerises confites, burratina, pignons de pin grillés

Romance d'Été 🌿

Pulpe de tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, confiture de figues, amandes torréfiées, roquette

Fresca | Grande

10€ | 12€

13,5€ | 16,5€

13€ | 16€

12,5€ | 15€

les salades

La Grande Salade du Palace 🌿 🍷

Mesclun, burrata, noisettes torréfiées, tomates cerises confites, pickles d'oignons rouges, pesto, crème de balsamique – 12,5€

La Salade César ♥

Mesclun, poulets croustillants, tomates cerises confites, grana padano, pickles oignons rouges, oeuf poché, sauce césar – 14,5€

La Salade Gravlax 🍷

Mesclun, saumon gravlax, grenade, concombre, pickles de radis, crème ciboulette, vinaigrette – 14,5€

La Petite Salade du Palace 🌿 🍷

Mesclun & tomates confites – 3,5€

les desserts

Cheese-cake ♥

Coulis du moment – 7€

Ice Cream Cookie

Cookie chocolat et noisettes, glace vanille, nocciolata – 8€

Pavlova 🍷

Meringue, fraises, crème mascarpone citron vert – 8€

Moelleux chocolat 🍷

Cœur coulant, crème anglaise au syphon, noisettes torréfiées – 7€



Le Palace vous accueille dans son restaurant et vous prépare avec soin une cuisine gourmande, aux influences italiennes, faite maison à partir de produits frais et de saison !

Bon Appétit !

Personnalisez votre plat :

Burratina : +3€

Rillauds rôtis, Guanciale, Spianata : +2€

Plats piquants 🌶️

Plats végétariens 🌿

Sans gluten 🍷

Coup de cœur de l'équipe ♥

Liste des allergènes sur demande. Prix net en euros, taxes & service compris.