

BUS PALLADIUM

NOS ENTRÉES

- ASPERGES BLANCHES FUMÉES...22
Flouve odorante, puntarelle et fraises maras des bois
- TRUITE DE BANKA À LA CAPUCINE...21
Bouillon de rhubarbe, aloe vera, coriandre
- ARTICHAUTS, CLÉMENTINE AU JASMIN...24
Ventrèche de thon de Vendée
- PIED DE COCHON FRIT À LA THAÏLANDAISE...19
Bouquets aromatiques au citron vert

NOS PLATS

- TROIS BELLES LANGOUSTINES, SAUCE XO...48
Salade de fenouil et moutarde sauvage
- GIGOT D'AGNEAU CUIT AU FUMOIR...43
Asperges vertes, gremolata au kumquat
- VOL-AU-VENT...34
Morilles à la ciboulette et au vin jaune

NOS PIÈCES À PARTAGER POUR DEUX

- FEUILLETÉ DE COCHON KINTOA...30/P
Jolie laitue, vinaigrette à l'échalote, moutarde à l'estragon
- ENTRECÔTE MATURÉE PAR JEAN DENAUX...60/P
Sauce au poivre, servie avec frites
- BARBU BRETON D'ALAIN TESSON, AU BARBECUE...38/P
Gratin dauphinois et épinard à la muscade

NOS DESSERTS

- FRAISIER GLAÇÉ...15
- CHOCOLAT LIÉGEOIS...12
- DONUT TRESSÉ À L'AMANDE...14
Glace à l'italienne, cerise amarena

MENU IMAGINÉ PAR LE CHEF
VALENTIN RAFFALI ET SON ÉQUIPE

*Loïc, Marie, Lola, Gabriel, Florence, Kyunga, Florent Corentin, Nathanaël,
Mathilde, Lucien, Ali, Yann, Adélaïde, Éloïse, Lou, Alice,
Lola, Eno, Ewen, et Yousra*

Le Bus Palladium accueille Valentin Raffali, nommé chef exécutif de l'hôtel. Récemment installé à Paris, il fait du Bus Palladium son terrain de jeu principal. Issu d'un parcours à l'étranger, en dehors des codes de l'hôtellerie, Valentin a décidé de s'entourer d'une équipe en cuisine aux profils singuliers.

À l'image de leur génération, ils défendent une cuisine de saison. Les assiettes se veulent volontairement lisibles, soutenues par des produits soigneusement choisis. Nous sommes à la naissance de notre aventure et toute l'équipe vous souhaite la bienvenue.

Poissonnerie Viot
Ferme de Terroirs d'avenir
Boucherie Andrès, France
Vinaigrerie la Guinelle
Huile d'olive de Xavier Alazard
Vergers d'agrumes Vessières