

# MENU PALAIS

## UNE HISTOIRE FRANÇAISE

*Avec le Menu Palais, La Vallée Village souhaite valoriser un certain art de vivre à la française, nourri de siècles d'histoire gastronomique et artistique, héritage de la culture des «Menus Plaisirs» du roi, sorte de direction des beaux-arts, à son apogée sous le règne de Louis XIV.*

*Le Menu Palais fait écho au fameux restaurant situé au sein du magnifique et emblématique Grand Palais à Paris, le Mini Palais, en proposant une carte imaginée par son talentueux chef Stéphane d'Aboville, dans un décor évoquant l'atmosphère si inspirante des ateliers d'artistes parisiens.*

*Pour le plaisir des yeux ou le plaisir d'offrir, le Menu Palais expose et propose une sélection exceptionnelle de gravures et de sculptures en plâtre ou en résine, des plus grandes aux plus menues, réalisées par l'atelier de moulage de la réunion des musées nationaux - Grand Palais, héritier direct de l'atelier du Louvre créé en 1793, sans équivalent dans le monde.*

*Nous vous souhaitons un délicieux moment dans notre maison.*

## ENTRÉES

Sucrines à l'huile d'olive, balsamique, Parmigiano Reggiano	8 €
Velouté de courgettes, mousse de chèvre frais	9 €
Œuf parfait crème de petits pois écume de lard	10 €
Thon mi-cuit au soja piperade	12 €
Asperges vertes, parmesan, huile des Baux de Provence	12 €
Foie gras de canard aux épices, gelée porto et gingembre, chutney de mangue	16 €
Charcuterie Italienne, sélection Franco Gulli (à partager)	16 €
6 escargots de Bourgogne, extra gros calibre n°6	18 €
Sardinillas en boîte, beurre aux algues (à partager)	18 €

## PLATS

Cocotte de légumes de saison au jus de poulet (possibilité 100% végétarienne)	13 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP	14 €
Croq'Palais, salade verte	16 €
Salade Caesar	19 €

## LES VIANDES

Parmentier de cuisses de canard confites, salade verte	17 €
Tartare de bœuf au couteau, pomme frites	19 €
Suprême de volaille jaune sauce diable, pommes grenailles et oignons nouveau	22 €
Pièce de bœuf du boucher simplement grillée	25 €
Côte de veau rôtie, polenta crémeuse au citron	27 €
Côte de bœuf, gratin de pommes de terre (à partager pour 2 pers.)	65 €

## LES POISSONS

Fish and chips de lieu, sauce tartare	23 €
Filet de daurade rôti, spaghettis de courgette et petits légumes	25 €
Cabillaud nacré en fine couche de tamarin, bouillon thaï	26 €
Lotte rôtie au lard, petits pois à la française	27 €

Planche de fromages affinés par notre fromager Mr. D'Hondt

12 €

## DESSERTS

Glaces et sorbets

*Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, menthe, citron jaune, passion*

3 € / la boule

L'addiction du Menu Palais

*Gaufre chocolat, glace chocolat, chantilly*

10 €

Crème brûlée à la vanille

9 €

Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille

10 €

Café gourmand

10 €

Assiette citron chocolat

11 €

Pavlova aux fraises gariguettes

12 €

Crazy pot de la vallée

*Glace vanille, framboise, fraise, coulis de fruits, fruits rouges frais, cookies, meringue, chantilly*

12 €

L'incroyable baba au rhum du Mini Palais (à partager pour 2 pers.)

15 €

## MENU ENFANT

Nuggets maison, frites, une boule de glace, sirop à l'eau

12 €

## PETIT-DÉJEUNER

Jus de fruits frais pressés, boisson chaude, pain, beurre et confiture, viennoiserie

12 €

## LES ENCAS

Les encas toute la journée - Voir la carte