

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

Sucrine à l'huile d'olive, balsamique, parmesano Reggiano	8 €
Velouté froid au concombre, granité tomate basilic	9 €
Burrata crémeuse mélange de tomates anciennes pesto basilic	10 €
Carpaccio de saumon au citron vert, copeaux de légumes	12 €
Foie gras de canard aux épices, chutney de mangue	16 €
Charcuterie italienne, sélection Franco Gulli	16 €
6 Escargots de Bourgogne, Extra gros calibre n°6	18 €
Cuisse de grenouille fraîche à la provençale	28 €

PLATS

Cocotte de légumes de saison au jus de poulet (possibilité 100% végétarienne)	13 €
Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP	14 €
Croq'Palais, salade verte	16 €
Salade Caesar	19 €
Salade grand large au thon mi-cuit	19 €
<u>Le plat mitonné du moment : osso bucco estival aux pâtes fraîches</u>	24 €

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 nouveaux	22 €
Pièce du boucher simplement grillée	25 €
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 €
Pavé de saumon rôti, mousseline de pomme de terre, sauce vierge	25 €

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

12 €

DESSERTS

Glaces et sorbets

Vanille, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, lait fermier, pêche de vigne, fraise, framboise, citron jaune, orange sanguine, passion

3 € / la boule

Crème brûlée à la vanille

8 €

La tarte aux fruits du moment

9 €

L'addiction du Menu Palais

Gaufre chocolat, glace chocolat, chantilly

9 €

Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille

10 €

Pavlova aux fraises gariguettes

10 €

Coupe de fruits rouges, sorbet lait fermier

10 €

Le vrai café ou chocolat liégeois

10 €

Coupe glacée de la vallée

Vanille, fraise, framboise, coulis fruits, chantilly, fruits rouges, cookies et meringue

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

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

Tous nos plats sont faits maison.

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.