

BUS PALLADIUM

NOS ENTRÉES

TARTARE DE THON ROUGE...26

Hashbrown, jalapenos

TOMATE ANCIENNE...20

Stracciatella, huile d'olive

SALADE DE CONCOMBRES À LA VERVEINE...24

Framboises, celtuces et feuilles de figuier

PASTÈQUE FETA...18

Granité floral

SALADE DE HOMARD... 42

Dashi de tomate

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE, À PARTAGER...44

Vinaigre de framboise, groseilles et huile d'olive

NOS PLATS

CALAMARATA, TOMATE FUMÉ, AUBERGINE... 28

Stracciatella

TATIN D'OIGNONS ET GIROLLES...30

Haricots verts et abricots au sel

LOTTE RÔTIE, BISQUE DE HOMARD...34

Pomme de terre mitraille, vierge de légume

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU BARBECUE...37

Poivron confit et artichaut

LINGUINE, POUTARGUE...38

Sauce corail

VENTRÈCHE DE THON CONFIT...42

Salade Niçoise

NOS PIÈCES À PARTAGER POUR DEUX

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE...70/P

Sauce au poivre, servie avec frites

BARBUE D'ALAIN TESSON AU BARBECUE...38/P

Tomate datterino, basilic

NOS DESSERTS

PÊCHE MELBA...15

COUPE GLACÉE...9

CHOCOLAT LIÉGEOIS...12

ETON MESS MYRTILLE...14

MENU IMAGINÉ PAR LE CHEF
VALENTIN RAFFALI ET SON ÉQUIPE

*Loïc, Artem, Lola, Gabriel, Florence, Florent, Corentin,
Nathanaël, Mathilde, Lucien, Ali, Yann, Adélaïde, Éloïse, Maud, Nelson, Alice,
Lola, Vu, Eno, Ewen, Gaspard et Octave*

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