



Restaurant - Terrasse - Bar

CREATION DE LA SEMAINE

Entrée & Plat de la semaine 32
Du lundi au samedi inclus, le midi uniquement

ENTREES

La « Niçoise du Palais » 24
Condiments d'une salade niçoise,
tapenade d'olives noires et vinaigrette balsamique

Ceviche de daurade au citron de Nice 25
Mangue, coriandre et pickles de moutarde

Carpaccio de poulpe 28
Vinaigrette huile d'olive Alziari Cuvée Pauline et piment d'Espelette

Asperges vertes 22
Rhubarbe confite et crème de chèvre frais

Bocconcini 22
Tapenade de courgettes, pignons de pin et huile de basilic

Œuf bio de Vence parfait 21
Artichauts, ventrèche poivrée et émulsion de parmesan

PLATS

Filet de loup de méditerranée 38
Fenouil confit, sucs de poissons de roche et citron de Nice

Filet de daurade 34
Coulis de cresson, panisse et émulsion beurre de nage

Faux-filet du Piémont 36
Caviar d'aubergine, pommes fondantes,
oignons nouveaux et crème d'ail parfumée à la marjolaine

Suprême de volaille 34
Févettes, échalotes, sarriette et morilles au Côtes-de-Gascogne

Gnocchis 27
Effeillé de haddock au citron, crème de cèleri et d'estragon

Risotto Carnaroli 26
Encornets juste saisis en persillade, chorizo et courgettes

FROMAGES

Sélection de fromages régionaux	22
Confiture et fruits secs	

DESSERTS

Tarte au chocolat	15
Ganache, caramel au beurre salé et glace chocolat	
Vacherin	15
Mangue pochée au romarin, chantilly et glace vanille	
Tiramisu « comme à la maison »	15
Crème mascarpone, saupoudrée de cacao et biscuits au café	
Cookie mi-cuit	16
Glace vanille, caramel au beurre salé	
Café gourmand	17
Salade de fruits	12
Glaces et sorbets « Grom »	12



Histoires du Palais

Découvrez au travers de pistes audio,
les petites et grandes histoires du Palais
et ceux qui l'animent depuis 1929.
