

NOTRE BOUTIQUE TRAITEUR

Extrait de notre carte traiteur, n'hésitez pas à demander la brochure complète

A retrouver chaque semaine :

Menu "La Palette chez vous"

Menu complet à 32€
ou 27€ sans le dessert
(sur commande 48h à l'avance)

* Nouveauté *

Une carte de fidélité est prête pour vous récompenser de vos commandes ! A demander dans notre boutique

Retrouvez notre **carte de saison** sur notre site internet: lapalette@lapalette.fr

Comme d'habitude nos feuilletés maison (saumons et St Jacques) ainsi que nos tourtes (canard au foie gras, volaille, tourte de la vallée...)



LA PALETTE
HOTEL RESTAURANT TRAITEUR
Henri Gagneux

L'Agenda Gourmand

Avril, Mai, Juin



L'EDITO DU CHEF

Avec l'arrivée du printemps, la cuisine se pare de couleurs vives et de saveurs légères. Les marchés se remplissent de produits frais et de saison, offrant une palette de légumes croquants et de fruits juteux un véritable éveil des sens, où la nature nous offre le meilleur d'elle-même. C'est le moment de savourer des plats simples, colorés et pleins de vitalité pour célébrer le renouveau de la saison à travers nos menus c'est cela qui nous anime ...Alors poussez la porte...installez-vous et déguster... Bon appétit

L'équipe de la palette

Formule Pastel (entrée, plat, dessert) 52€
Formule Aquarelle (entrée, poisson, viande, dessert) 69€

Avril

**Salade de merlan aux petit pois
frais vinaigrette aux algues**

**Filet de daurade teriyaki purée de
navet nouveau au citron**

**Agneau confit à la camomille
émulsion lait d'amande et pois
chiche**

**Tartare de rhubarbe et agrumes
sorbet basilic**

Mai

**Tataki de bœuf, salade d'asperge
vinaigrette aux herbes**

**Filet de truite rose de chez Guidat
sauce au sureau mousse de petit
pois à la menthe**

**Ballotine de lapin mousseline de
carotte violette gelée de
betterave**

**Fraise balsamique et sable
croustillant mousse léger à la
vanille**

NOTRE HOTEL ***

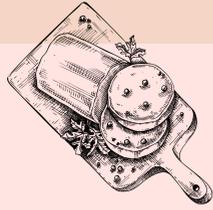
Notre hôtel compte 16 chambres au style résolument contemporain.

Le petit déjeuner « Maison » vous est proposé dans une salle lumineuse, avec vue sur le Château du Hohlandsburg. Vous pourrez déguster nos produits : confitures, cakes, Kougelhopf, saumon fumé, charcuterie, compotes...

Consultez notre site pour découvrir nos offres

LES RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT

Avril - Mai



Menu Foie Gras

Du vendredi 11 au dimanche 13 avril 2025

A déguster sans modération !

79€ hors boisson

(entrée-poisson-viande-dessert)
hors boissons

Amuse bouche :
Œuf de caille au foie gras

**Mille-feuille croustillant de foie gras cru
marine au chutney de fraise**

Bouillon thaï aux gambas et foie gras poêlé

**Filet de caille amoureux de foie gras dans
une pelotte de pomme de terre**

<< Le casmy >> Chocolat cassis myrtille

**Information des menus sur notre site
internet :**

www.lapalette.fr

Menu 3 plats 59€
Menu 4 plats 75€
Hors boissons



Menu de Pâques

Du dimanche 20 au lundi midi 21 avril 2025

Ouverture lundi midi
exceptionnellement.

un menu de fête concocté pour
l'occasion

Le menu "Verlan"

**Du vendredi 16 au
dimanche 18 mai 2025**

On déguste à 'envers...

Menu à 52€ Hors boissons



Mignardise

Raviole de rhubarbe glace aux herbes

**Filet de truite de chez Guidat aneth
moutarde de compote d'asperge**

**Terrine de queue de bœuf crème de petit
pois au whisky et Cranberry**

Amuse-bouche:
Fenouil vinaigrette a la vanille

1 soirée = 1 thème

Entrée- Plat-Dessert
Prix du menu 45 €

Vendredi 20 Juin

Accord vin, plat surprise

On inverse le choix, le vin en
premier, le plat en accord

Fête des mères

Dimanche 25 mai 2025

Pour toutes nos mamans

Menu 3 plats 58€

Menu 4 plats 75€

Hors boissons



Le Menu coloré "Pigment"

Tous **les jeudis soirs**, venez "pigmenter" vos
soirées, en couple, entre amis ou en famille...
autours de nos plats colorés.

Nous vous proposons un menu entrée plat
dessert unique pour l'ensemble de la table.
Le menu est proposé à **35€** hors boissons.
Le détail du menu sera communiqué sur notre
site internet et notre page Facebook.

**Information des menus sur notre
site internet :**

www.lapalette.fr

**Menus PASTEL 52€
AQUARELLE 69€**

Juin

**Daurade marine au sylvaner,
citron vert et baie rose**

**Filet de rouget tranche de
tomate rôtie et lamelle de
concombre et vinaigrette au gin**

**Filet mignon de porc salpicon
d'abricot rôti au gingembre
mouseline de céleri a la vanille
crumble de parmesan**

**Pavlova ,crème fleur d'oranger
et fruit frais de saison, sorbet
pêche**

Le Homard

**Du vendredi 6 au dimanche 8
juin**

On en pince pour le homard !

Menu 4 plats

89€ hors boissons



**Gaspacho de homard, glace
homard**

**Gelée et espumas de
homard aux petits légumes**

**Tartelette de prince de
homard condiment aux
algues**

**queue de homard tomate
en aigre doux bouillon
tomaté légèrement épicé**

**Nage de cerise sorbet
basilic**