



**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 Confiture et fruits secs	22
---	----

## DESSERTS

---

Tarte au chocolat Ganache, caramel au beurre salé	15
Vacherin Mangue pochée au romarin, chantilly et glace vanille	15
Tiramisu « comme à la maison » Crème mascarpone saupoudrée de cacao et biscuits au café	15
Cookie mi-cuit Glace vanille, caramel au beurre salé	16
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.

---