


- 
- Cornet de frites maison, parmesan et huile de truffe 9€
French fries, parmesan cheese and truffle oil
 - Accras de morue maison, sauce créole 12€
Homemade cod fish "Accras", creole sauce
 - Planche apéro à partager (2 personnes) 19€
Aperitif board to share (for 2)



- Oeuf parfait à la crème truffée et pleurotes 18€
Ti Palm perfect egg with truffle cream and oysters mushrooms
- Gravlax de saumon crème d'aneth et toasts grillés 19€
Salmon gravlax, dill cream and grilled toasts
- Foie gras de canard, chutney d'oignons et fruits secs 21€
Duck foie gras, onions and dried fruits chutney
- 6 Huitres Fine de claire n°3 24€
6 Oysters Fine de claire n°3

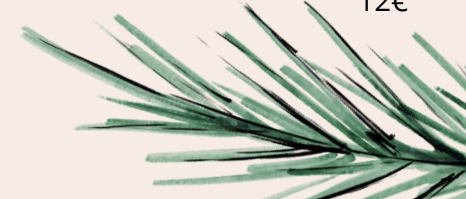
- Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison et salade verte 25€
Homemade beef tartar, French fries and green salad
- Bar en portefeuille grillé sur sa peau, purée de carottes truffée, légumes sautés, et beurre moussant infusé au thym 34€
Grilled Sea bass, mashed carrots with truffle oil, veggies and thyme butter
- Parmentier de canard aux cèpes, sauce à la royale et salade verte 35€
Duck shepherd's pie with porcini mushrooms, gravy foie gras sauce and green salad
- Filet de boeuf Angus, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe et jus de viande poivré 38€
Beef tenderloin, mashed potatoes with truffle and gravy pepper sauce
- Noix de saint jacques snackées, risotto crémeux au beurre blanc, jeunes pousses et bisque de homard 39€
Sea scallop, creamy risotto with white butter sauce, herbs and lobster bisque

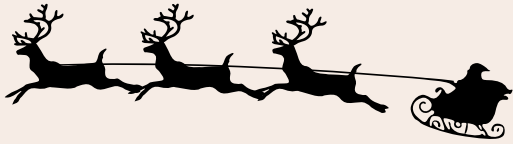


Notre sélection de fromages de Noël 12€
Our Christmas cheese selection



- Bûche de Noël Chocolat - Praliné 14€
Christmas cake Chocolate - Praline
- Tartelette aux fruits rouges 12€
Red berries pie





TP
TI PALM
restaurant-sxm

Carte de Noël