



Le Palace de Menthon

Un lieu unique à tout point de vue



HÔTEL LE PALACE DE MENTHON

665, route des Bains 74290 Menthon Saint Bernard - Lac d'Annecy
Tél : +33 (0)4.50.64.83.00
Fax : +33 (0)4.50.64.83.81
mariage@palacedementhon.fr
www.palacedementhon.com

LES SAVEURS DU PALACE

Entrées, plats et desserts à la carte.
Selon vos envies et votre budget,
composez votre menu de mariage.

ENTREES

Amuses Bouche

Tartare d'avocat 3.00 €

et saumon fumé,
aigrette et
pomme paille.

Asperge, jambon Parme, 4.00 €

poireaux, foie gras à picorer.

Soupe de petit pois 4.00 €

à la menthe,
dés de gambas
et Saint-Jacques.

Coque de sucrine 4.00 €

façon Bagnat.

Sur demande,
possibilité de personnalisation
de votre dîner de mariage.



Queue de homard pochée,
Maraîchère de légumes,
crème légère au citron vert.
27.00 €



Millefeuille de foie gras,
volaille, truffe**, fine pousse,
vinaigrette tranchée.
28.00 €



Minestrone de langoustines
juste saisies, émulsion curry
et amande.
20.00 €



Gros morceaux de King Crabe
façon Dubarry glacée,
gelée fine de crabe printanière
juste prise.
23.00 €

* Suggestion de présentation

** Origine sur demande



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION



PLATS



Dos de Bar épais cuit sur sa peau,
fricassée d'asperges et morilles
vinaigrette truffe.
34.00 €



Filet de Bœuf Charolais poêlé,
Ecrasée de charlottes, foie gras chaud,
béarnaise light, appetit ciboulette.
35.00 €



**Aiguillettes de Saint pierre
snakées plancha,**
Risotto verde,
crème onctueuse d'oursins.
32.00 €



Mignon de Veau français rôti,
légumes superposés,
jus réduit tranché,
Cremolata.
28.00 €



FROMAGES

Assortiment de fromage Service à l'assiette	10.00 €
Assortiment de fromage Service en buffet	8.00 €

Sélection des fromages, selon la saison et l'affinage, par Alain Michel, Maître Fromager Affineur à Annecy.

PIÈCE MONTÉE

La Pièce Montée vous est proposée en option, mais elle ne pourra remplacer le dessert.

le Chou : 2.50 €
le macaron : 1.80 €
Fontaine chocolat : 350 €

DESSERTS

**Allumette géante royale
aux fruits rouges,**
glace fromage blanc,
purée de fraise des bois.
18.00 €



Rectangle chocolat noir,
lait aux deux cerises,
crunch glacé chocolat blanc.
21.00 €



**Pavlova classique,
Glace Vanille,**
Agrumes et fruits frais.
15.00 €



Macaron chocolat
garni d'une crème mascarpone
Amaretto, framboises fraîches,
glace Tiramisu.
18.00 €

