



LE PALACE
DE MENTHON

BUFFET DE LA SAINT-SYLVESTRE

159€ / adulte 59€ / enfant de moins de 12 ans

ENTRÉES

Velouté de butternut aux châtaignes
Dôme de foie gras de canard à la mangue
Salade césar aux gambas
Tataki de thon rouge mariné au ponzu, algues wakamé et coriandre
Assortiment de makis
Charcuteries de notre région
Émietté de tourteaux, crème au yuzu, caviar osciètre
Crevettes roses, sauce cocktail
Huîtres de Bretagne
Saumon gravlax mariné au jus de betterave

ANIMATION

Risotto crémeux à la truffe Melanosporum, copeaux de parmesan

PLATS

Mousseline de filet de truite et écrevisses, sauce crustacée
Spaghetti de butternut, épinards, pleurotes
Pavé de veau, escalope de foie gras poêlée, jus de cuisson
Légumes de saison

DESSERTS

Fromages de notre région
Assiette de fruits de saison
Pain d'épices, mousse à la vanille
Bûche au chocolat Guanaja et noix de pécan
Bûche à la vanille et aux agrumes
Crumble pomme cannelle
Sucettes au chocolat
Chariot de glaces festives





LE PALACE
DE MENTHON

NEW YEAR'S EVE BUFFET

159€ / adult 59€ / Child under 12 years old

STARTERS

Butternut squash velouté with chestnuts
Duck foie gras dome with mango
King prawns Caesar salad
Red tuna tataki marinated in ponzu, wakame seaweed and coriander
Assortment of maki rolls
Local cold cuts selection
Shredded crab meat yuzu cream, Oscietra caviar
Prawns with cocktail sauce
Brittany oysters
Beetroot-marinated gravlax salmon

SHOW COOKING

Creamy risotto with Melanosporum truffle and parmesan shavings

MAIN COURSES

Trout and crayfish mousseline with crustacean sauce
Butternut spaghetti with spinach and oyster mushrooms
Veal steak, pan-seared foie gras and cooking jus
Seasonal vegetables

DESSERTS

Local cheese selection
Seasonal fresh fruit platter
Gingerbread with vanilla mousse
Guanaja chocolate and pecan Christmas log
Vanilla and citrus Christmas log
Apple and cinnamon crumble
Chocolate lollipops
Festive ice cream cart

