



LE PALACE
DE MENTHON

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Christmas Eve Dinner Menu

LE BOEUF *The beef*

Tartare de bœuf - Huître Gillardeau - Gel citron vert
Beef Tartare - Gillardeau oyster - Lime gel

LE CANARD *The duck*

Dôme de foie gras de canard - Anguille fumée - Gelée au porto
Duck foie gras dome - Smoked eel - Port wine jelly

LA TRUITE *The trout*

Ballotine de truite confite dans un beurre de cerfeuil
Crème citronnée - Caviar Oscietre
Trout ballotine confit in chervil butter - Lemon cream - Oscietra caviar

LE CHAPON *The chapon*

Chapon de la ferme Miéral - Mousseline de panais - Butternut
Châtaignes confites - Jus de cuisson à la truffe Melanosporum
*Miéral Farm Chapon - Parsnip mousseline - Butternut squash
Candied chestnuts - Melanosporum Truffle Jus*

LE COING *The quince*

Coing caramélisé et son sorbet - Bavaroise vanille gingembre
Crèmeux au marron - Tuile croustillante
*Caramelized quince and sorbet - Vanilla and ginger bavarois
Chestnut cream - Crispy tuile*

169€ /pers.





LE PALACE
DE MENTHON

MENU ENFANT

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Children's Menu - Christmas Eve Dinner

LE CANARD *The duck*

Foie gras de canard, brioche toastée, marmelade de figues
Duck foie gras, toasted brioche, fig marmalade

LE SAUMON *The salmon*

Cœur de saumon fumé et blinis
Heart of smoked salmon and blinis

LE CHAPON *The chapon*

Ballotine de chapon, purée de pommes de terre
et de châtaignes, jus de cuisson
Chapon ballotine, potato and chestnut purée, cooking jus

LE CHOCOLAT *The chocolate*

Brownie au chocolat et chantilly à la vanille
Chocolate brownie and vanilla whipped cream

49€ /pers.

Enfant de moins de 12 ans
Child under 12 years old

