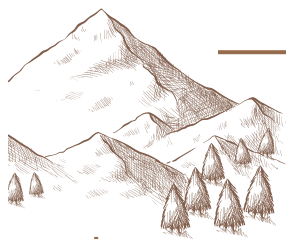




LE PALACE
DE MENTHON

Menu déjeuner



Nos formules

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and dessert

65€

Entrée et plat
Starter and main course

55€

Plat et dessert
Main course and dessert

47€


Plat
Main course

39 €

 Possibilité de plats végétariens

 Sans gluten *Gluten-free*

ENTRÉES *Starters*

 Glacé de carottes parfumé à la citronnelle et gingembre, gambas aux agrumes
Carrot iced flavored with lemongrass and ginger, prawns with citrus


Salade gourmande aux asperges, œuf poché, jambon de Savoie, parmesan et huile de noix
Gourmet salad with asparagus, poached egg, Savoy ham, Parmesan cheese and walnut oil

Saumon gravlax au lait de coco, pickles de légumes, gel et crème au yuzu
Salmon gravlax, root vegetable pickles, coco milk and yuzu gel and cream

PLATS *Main courses*

 Filet de cannette sauce orange, polenta crémeuse, légumes de saison
Duck breast with orange sauce, creamy polenta, seasonal vegetables

Filet de turbot, risetti aux asperges, vinaigrette croquante de légumes, émulsion au safran
Turbot fillet, asparagus risetti, crispy vegetables vinaigrette, saffron sauce

 Parmentier de joue de bœuf, purée de patates douces, foie gras poêlé, sauce vin rouge
Beef cheek parmentier, mashed sweet potatoes, pan-fried foie gras, red wine sauce

FROMAGE & DESSERTS *Cheese & desserts*

Assiette de fromage de notre région
Plate of cheese from our region

Cabosse de chocolat Valrhona, marmelade orange, crème anglaise vanille
Valrhona chocolate pod, orange marmalade, vanilla English cream

Entremet façon tarte tatin
Entremet way tart tatin

