

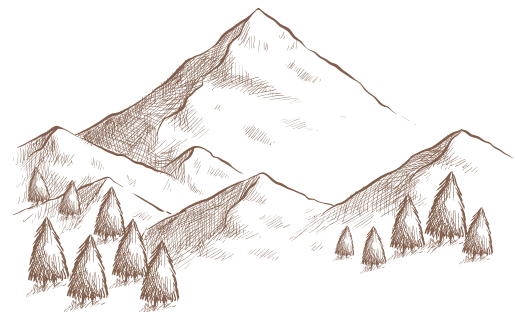
LE PALACE

DE MENTHON

IL ÉTAIT UNE FOIS LE PALACE DE MENTHON *ONCE UPON A TIME LE PALACE DE MENTHON*

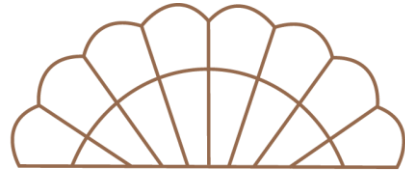
Avant de devenir un hôtel de luxe, Le Palace de Menton a eu une première vie !

Des recherches archéologiques ont permis la découverte des vestiges d'une ancienne villa romaine, offrant ainsi un précieux héritage à préserver ! Construit en 1906 par les Frères Gruffaz, le Palace n'était pas encore l'hôtel haut de gamme que nous connaissons aujourd'hui. De 1996 à 2006, l'établissement est racheté par le Groupe Alcatel et est exclusivement dédié à l'accueil de séminaires, conventions, conférences, mariages et autres évènements professionnels et réceptions privées à Annecy. En 2018, il est racheté par Monsieur Jean-Claude LAVOREL. Aujourd'hui il est composé de 67 chambres et suites, d'un restaurant gastronomique, d'un bar à cocktails, d'un bar de plage pour toutes vos envies, ainsi que d'un spa et de 15 salles de séminaires.



Before becoming a luxury hotel,
Le Palace de Menton had a first life!

Archaeological research has led to the discovery of the remains of an ancient Roman villa, offering a precious heritage to preserve! Built in 1906 by the Gruffaz brothers, the Palace was not yet the high-end hotel we know today. From 1996 to 2006, the establishment was bought by the Alcatel Group and dedicated exclusively to hosting seminars, conventions, conferences, weddings and other business events and private receptions in Annecy. In 2018, it was bought by Jean-Claude LAVOREL. Today, the hotel boasts 67 rooms and suites, a gourmet restaurant, a cocktail bar, a beach bar, a spa and 15 seminar rooms.



LE PALACE

DE MENTHON

NOTRE CHEF FRÉDÉRIC DELORMES *OUR CHEF FRÉDÉRIC DELORMES*

La marque de fabrique de notre Chef s'appuie sur des produits français de très bonne qualité cuisinés avec simplicité et goût.

Ce Sarthois voyageur, qui a travaillé en Espagne, au Qatar et en Russie, puis dix ans au Chabichou à Courchevel aux côtés de Michel Rochedy et de Stéphane Buron, œuvre ici avec patience et discrétion.

« C'est important que tout le monde soit impliqué, observe-t-il. Un chef de cuisine sans sa brigade ne fait pas grand-chose » souligne Frédéric Delormes.



Our Chef's trademark is top-quality French produce cooked with simplicity and taste.

This Sarthois traveler, who worked in Spain, Qatar and Russia, then for ten years at Le Chabichou in Courchevel alongside Michel Rochedy and Stéphane Buron, works here with patience and discretion.

It's important for everyone to be involved," he observes. A chef without his brigade doesn't do much," emphasizes Frédéric Delormes.





LE PALACE

DE MENTHON

CARTE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE GASTRONOMIC RESTAURANT MENU

Tous les soirs de 19h15 à 21h15 et les samedis et dimanches midi
Every evenings from 7.15 pm to 9.15 pm and Saturday and Sunday lunchtime

Pour que votre repas soit un plaisir, merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire
To make your meal a pleasure, please inform us of any food allergies or intolerances

ENTRÉES STARTERS

Symphonie d'asperges cuites et crues, parmesan, vinaigrette gourmande à la
brisure de truffe d'été 31 €

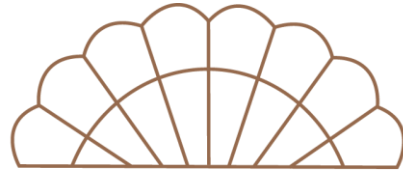
*Symphony of cooked and raw asparagus, parmesan, gourmet summer
truffle vinaigrette*

Emietté de chair de tourteaux parfumé au cerfeuil, 36 €
fine gelée aux algues kombu, caviar osciètre, nage de crustacés
et gel gingembre

*Crab meat with chervil, fine jelly with kombu seaweed,
osciètre caviar, shellfish and ginger gel*

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.



LE PALACE

DE MENTHON


PLATS MAIN COURSES

Raviole ouverte de homard, brunoise de légumes, émulsion de carapaces au piment d'Espelette 42 €
Open lobster raviole, vegetables, emulsion of carapaces with Espelette pepper

Médaille de lotte rôti, mousseline de petits pois, jeunes carottes, émulsion de jambon ibérique 37 €
Roast monkfish medallion, mashed peas, young carrots, Iberian ham emulsion

Noisette d'agneau rôtie à l'ail des ours, polenta aux olives, petits-farcis aux épices douces 39 €
Roasted lamb with bear garlic, polenta with olives, stuffed with sweet spices

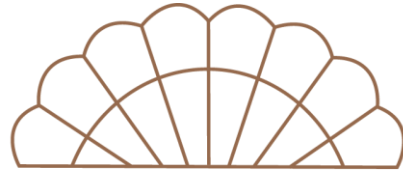
Filet de bœuf charolais, escalope de foie gras de canard poêlé, légumes printaniers, sauce vin rouge 45 €
Charolais beef tenderloin, pan-fried duck foie gras, spring vegetables, red wine sauce

 Risetti crémeux aux asperges et girolles, émulsion de parmesan, salade de cress 34 €
Creamy risetti with asparagus and chanterelles, parmesan emulsion, watercress salad

VÉGÉTARIEN, un plat vegan peut vous être proposé sur demande
VEGETARIAN, vegan dishes are available on request

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.



LE PALACE

DE MENTHON

FROMAGE CHEESE

Assiette de fromage de notre région, salade verte, marmelade de fruits
Cheese plate from our region, green salad, fruits marmalade

16 €

DESSERTS DESSERTS

Coque chocolat Jivara, cœur kiwi, crémeux sésame noir et sorbet
chocolat

*Jivara chocolate shell, kiwi heart, creamy black sesame and
chocolate sorbet*

17 €

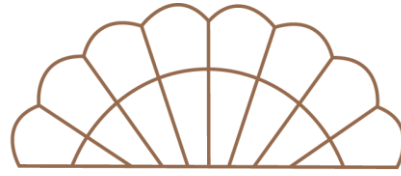
Trompe l'œil citron basilic

Gianduja-hazelnut optical illusion pod, with a tangy touch

17 €

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.



LE PALACE

DE MENTHON

MENU DU PALACE *MENU OF THE PALACE*

Hors boissons et préparé pour l'ensemble des convives de la table
Excluding drinks and prepared for all guests at the table

115 €

Symphonie d'asperges cuites et crues, parmesan, vinaigrette
gourmande à la brisure de truffe d'été
*Symphony of cooked and raw asparagus, parmesan,
gourmet summer truffle vinaigrette*

*

Raviole ouverte de homard, brunoise de légumes,
émulsion de carapaces au piment d'Espelette
*Open lobster raviole, vegetables,
emulsion of carapaces with Espelette pepper*

*

Noisette d'agneau rôtie à l'ail des ours, polenta aux olives,
petits-farcis aux épices douces
*Roasted lamb with bear garlic, polenta with olives,
stuffed with sweet spices*

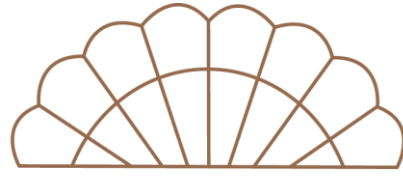
*

Dessert au choix
Choice of dessert

Menu non modifiable, tout changement sera facturé à la carte.
Menu cannot be changed, any changes will be charged.

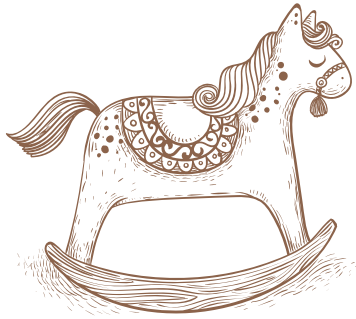
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.



LE PALACE

DE MENTHON



MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans, menu hors boissons
Up to 12 years old, menu excluding beverages

25 €

Linguine nature, bolognaise ou sauce tomate
Plain or Bolognese or tomato sauce linguine pasta

ou or

Poulet, pommes de terre grenailles ou frites ou légumes
Chicken, potatoes or French fries or vegetables

ou or

Poisson, pommes de terre grenailles ou frites ou légumes
Fish, potatoes or French fries or vegetables

*

Assiette de fruits frais
Fresh fruit platter

ou or

Moelleux au chocolat
Chocolate cake



Menu non modifiable, tout changement sera facturé à la carte.
Menu cannot be changed, any changes will be charged.

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.