

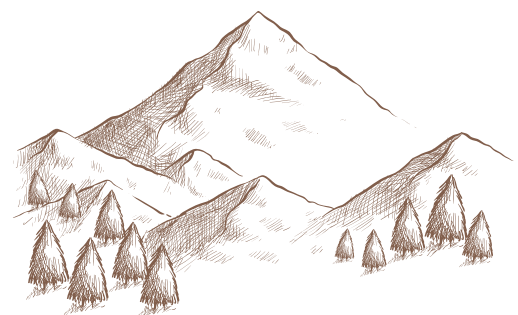
LE PALACE

DE MENTHON

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

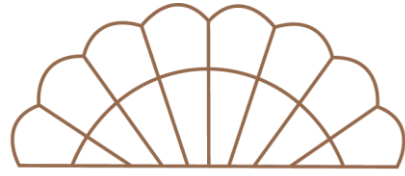
Avant de devenir un hôtel de luxe, Le Palace de Menthon a eu une première vie !

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 événements 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 bistrannique, 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 Menthon 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 bistrannique 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.



Nos formules

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and dessert

89€

Entrée et plat
Starter and main course

75€

Plat et dessert
Main course and dessert

59€

Supplément fromage 15€

Du Mercredi au Samedi de 19H15 à 21H15
From Wednesday to Saturday from 7.15 pm to 9.15 pm



Carpaccio de noix de saint Jacques, betterave en textures, agrumes et caviar osciètre

Scallops carpaccio, textured beetroot, citrus and osciètre caviar

OU

Raviolis aux champignons des bois, foie gras poêlé, noisettes,
écume de jambon ibérique

*Ravioli with wild mushrooms, pan-fried foie gras, hazelnuts,
spume of Iberian ham*

OU



Déclinaison de potimarron parfumé au cédrat, salade de coques et cress

Pumpkin flavoured with citron, cockle salad and watercress

OU

Velouté de choux fleurs à la fève de Tonka, saumon fumé et amandes grillées

Cream of cauliflower soup with Tonka beans, smoked salmon and toasted almonds



Dos de sandre rôti, condiments croustillants, risotto de lentille du Puy,
crème de topinambour

Roast pike-perch back, crispy condiment, Puy lentil risotto, topinambour cream

OU

Filet de bœuf, carotte de sable rôtie, confit d'oignons et sauce vin rouge

Beef fillet, roasted sand carrots, onion confit and red wine sauce

OU



Filet de canette des Dombes, fruits et légumes de saisons au thym citron,
jus de viande au poivre de Timut

*Filet of Dombes duckling, fruits and vegetables with lemon thyme,
meat jus with Timut pepper*

OU



Légumes racine à la brisure de truffe, mousseline de panais,
crème aux herbes

Root vegetables with truffle bits, parsnip mousseline, herb cream

Assiette de fromage proposé par Alain Michel

Alain Michel's cheese plate



Œuf à la neige, crème anglaise au basilic, mangue fraîche, sorbet noix de coco

Creme egg, basil custard, fresh mango, coconut sorbet

OU

Douceur aux noix, crémeux chocolat et caramel, cake moelleux noix,
noix caramélisées

Walnut sweet, chocolate and caramel cream, soft walnut cake, caramelised walnuts

OU

Biscuit moelleux, pommes caramélisées, mousse légère noisettes, sorbet manzana

Soft biscuit, caramelised apples, light hazelnut mousse, manzana sorbet



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN
SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

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.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.



LE PALACE

DE MENTHON

LE ROC DE CHERE

Préparé pour l'ensemble des convives de la table et jusqu'à 21H.

Prepared for all guests at the table and until 9 pm.

Menu non modifiable.

Menu cannot be changed.

115 €



Carpaccio de noix de saint Jacques, betterave en textures,
ponzu et caviar osciètre

Scallops carpaccio, textured beetroot, ponzu and osciètre caviar

*

Raviolis aux champignons des bois, foie gras poêlé, noisettes,
écume de jambon ibérique

*Ravioli with wild mushrooms, pan-fried foie gras, hazelnuts,
spume of Iberian ham*

*



Dos de sandre rôti, condiments croustillants, risotto de lentilles du Puy,
crème de topinambour

*Roast pike-perch back, crispy condiment, Puy lentil risotto, topinambour
cream*

*



Filet de canette des Dombes, fruits et légumes de saisons au thym citron,
jus de viande au poivre de Timut

*Filet of Dombes duckling, fruits and vegetables with lemon thyme,
meat jus with Timut pepper*

*

Assiette de fromage proposé par Alain Michel (+15€)

Alain Michel's cheese plate (+15€)

*

Dessert au choix

Choice of dessert

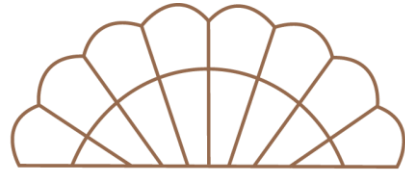
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

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.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

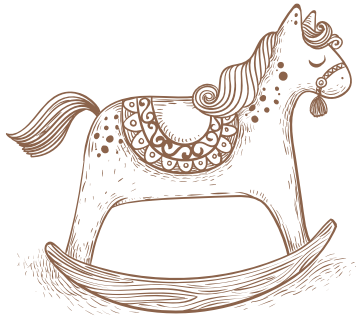
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.



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.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.