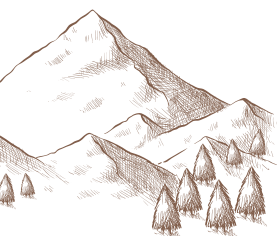


LE PALACE
DE MENTON

Menu déjeuner

DU MERCREDI AU DIMANCHE
DE 12H30 À 14H

Wednesday to Sunday
from 12.30p.m. to 2 p.m.



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€



Possibilité de plats végétariens

ENTRÉES *Starters*



Velouté de châtaigne, chutney pommes poires, crème fouettée
et bœuf séché

Chestnut soup, apple-pear chutney, whipped cream and beef jerky

Œuf poché, mousseline de panais, noisettes, croutons et jambon cru
Poached egg, parsnip mousseline, hazelnuts, croutons and raw ham

Saumon gravlax, pickles de légumes racines, gel betterave
et orange sanguine

Salmon gravlax, root vegetable pickles, beetroot and blood orange gel

PLATS *Main courses*

Souris d'agneau confite, semoule de blé,
légumes, bouillon parfumé aux épices douces

Lamb confit, wheat semolina, vegetables, sweet spice broth

Filet de turbot meunière, risetti crémeux au céleri, vinaigrette croquante
de légumes, émulsion à l'huile de truffe

Filet of turbot fish meuniere, creamy celery risetti, crispy vegetable
vinaigrette, truffle oil emulsion

Parmentier de joue de bœuf, purée de patates douces, foie gras poêlé,
sauce vin rouge

Beef cheek parmentier, mashed sweet potato, pan-fried foie gras,
red wine sauce

DESSERTS *Desserts*

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

Mousse chaude poire chocolat *10 minutes d'attente*
Warm chocolate pear mousse *10 minute wait*

Baba clémentine cointreau
Clementine and cointreau baba

