

LE PALACE

DE MENTHON

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

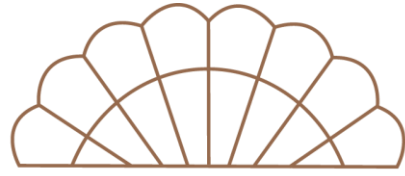
Avant de devenir un hôtel de luxe, Le Palace de Menthon a eu une première vie !

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 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 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.

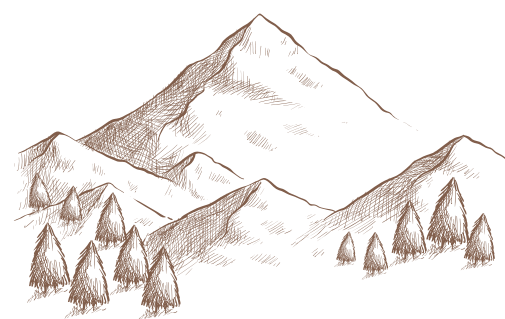
"It's important for everyone to be involved," he observes. "A chef without his brigade doesn't do much," emphasizes Frédéric Delormes.





MENU DE BIENVENUE


Servi jusqu'à 21H15
Served until 9.15 p.m.

79 €




 Mosaïque d'asperges aux algues nori, espuma de myrtilles et thym, vinaigrette croquante

Asparagus mosaic with nori algae, Foam of blueberries and thyme, crunchy vinaigrette



OU

 Betteraves de couleur en différentes textures, anguille fumée, jaune d'œuf confit, sauce soja
Beetrootes in various textures, smoked eel, egg yolk confit, soy sauce




 Dos de truite confit dans une huile parfumée aux herbes, déclinaison de radis, jus d'arêtes au vin rouge
Confit trout loin in herb-infused oil, radish, red wine fish stock

OU

 Légumes verts de saison, jeunes carottes, émulsion verveine

Seasonal green vegetables, baby carrots, verbena emulsion

OU

 Carré de cochon fermier, vinaigrette à la truffe melanosporum, pressé de panais, crosnes, jus de cuisson
Rack of farm porc, black melanosporum truffle vinaigrette, Pressed parsnip, Chinese artichokes, cooking juice



Fromage ou dessert au choix *Cheese or dessert of your choice*

LES ÉVÉNEMENTS DU PALACE !

Pâques, Dîners de Printemps, ouverture du Beach, Soirée Sunset...
Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer des événements à venir.

Follow us on Instagram for upcoming events!

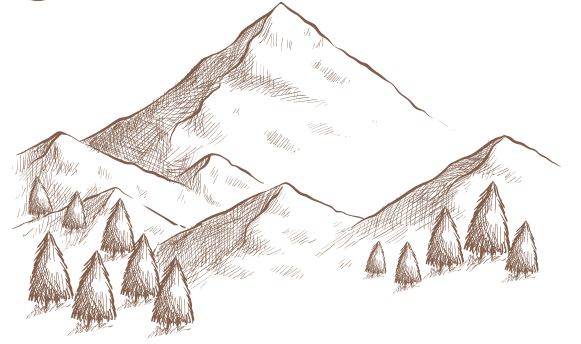
[@palace_de_menthon](https://www.instagram.com/palace_de_menthon)




MENU PALACE DE MENTHON

Servi jusqu'à 21H15
Served until 9.15 p.m.

99 €



 Tortellini aux morilles, purée de petits pois,
bourgeon d'ail des ours en pickles et son émulsion

Morel mushroom tortellini, pea puree, pickled wild garlic buds and emulsion

OU

 Tartare de filet de bœuf et coques, marinade au lait de coco,
citronnelle gingembre, gel passion


*Beef fillet tartare with cockles, marinated with coconut milk,
lemongrass and ginger, passionfruit gel*



 Filet de canard rôti, choux verts farcis à la cuisse de canard confite,
jus corsé et acidulé à la groseille

*Roasted duck breast, green cabbage stuffed with confit duck leg,
redcurrant juice*

OU

 Filet de rouget à la plancha, fenouil confit, gel citron,
salicornes, beurre blanc anisé

*Pan-seared red mullet, braised fennel,
lemon gel, samphire, anised butter*

OU

 Légumes verts de saison, jeunes carottes, émulsion verveine
Seasonal green vegetables, baby carrots, verbena emulsion



Assiette de fromages proposée par Alain Michel,
Maître affineur depuis 1979

Alain Michel's cheese plate, master cheesemonger since 1979



Dessert au choix *Dessert's choice*

Le Chef Delormes, ses sous-chefs Antoine, Maxime, Julien et leurs équipes
sont fiers de vous présenter la carte printemps du Palace

MENU ROC DE CHER - 119 €

Servi en 6 services au choix du Chef

Pour l'intégralité des convives



Origine des viandes et du poisson : France. Prix net en euros, service et taxes compris. Liste des producteurs et allergènes consultable sur demande.
Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au restaurant. Tenue correcte exigée.

Origin of meats and fish : France. Net price in euros, service and taxes included. List of producers and allergens available on request.
Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.








LE PALACE


DE MENTHON


Tous les soirs du 19H30 à 21H30
Every evening from 7.30 p.m. to 9.30 p.m.

ENTRÉES STARTERS

- | | | |
|--|--|------|
| 
 | Mosaïque d'asperges aux algues nori,
espuma de myrtilles et thym, vinaigrette croquante
<i>Asparagus mosaic with nori algae,
foam of blueberries and thyme, crunchy vinaigrette</i> | 24 € |
|  | Betteraves de couleur en différentes textures, anguille fumée,
jaune d'œuf confit, sauce soja
<i>Beetrootes in various textures, smoked eel,
egg yolk confit, soy sauce</i> | 25 € |
|  | Tortellini aux morilles, purée de petits pois,
bourgeon d'ail des ours en pickles et son émulsion
<i>Morel mushroom tortellini, pea puree, pickled wild garlic buds
and emulsion</i> | 29 € |
|  | Tartare de filet de bœuf et coques, marinade au lait de coco,
citronnelle gingembre, gel passion
<i>Beef fillet tartare with cockles, marinated with coconut milk,
lemongrass and ginger, passionfruit gel</i> | 27 € |









 **Végétalien (sans lactose) sur demande**
Vegan (lactose free) option available on request

 **Sans gluten sur demande**
Gluten free option available on request

Origine des viandes et du poisson : France. Prix net en euros, service et taxes compris. Liste des producteurs et allergènes consultable sur demande.
Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au restaurant. Tenue correcte exigée.

*Origin of meats and fish : France. Net price in euros, service and taxes included. List of producers and allergens available on request.
Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.*




PLATS MAIN COURSES

-  Dos de truite confit dans une huile parfumée aux herbes,
déclinaison de radis, jus d'arêtes au vin rouge 41 €
Confit trout loin in herb-infused oil, radish, red wine fish stock
-   Légumes verts de saison, jeunes carottes, émulsion verveine 32 €
Seasonal green vegetables, baby carrots, verbena emulsion
-  Filet de canard rôti, choux verts farcis à la cuisse de canard confite,
jus corsé et acidulé à la groseille 45 €
*Roasted duck breast, green cabbage stuffed with confit duck leg,
redcurrant juice*
-  Carré de cochon fermier, vinaigrette à la truffe melanosporum, pressé
de panais, crosnes, jus de cuisson 42 €
*Rack of farm porc, black melanosporum truffle vinaigrette,
pressed parsnip, Chinese artichokes, cooking juice*
-  Filet de rouget à la plancha, fenouil confit, gel citron, salicornes,
beurre blanc anisé 43 €
*Red mullet fillet, braised fennel, lemon gel,
samphire, anised butter*

FROMAGE CHEESE

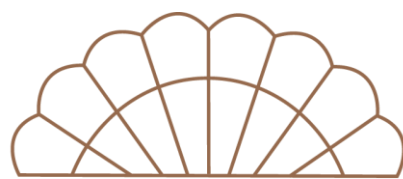
-  Assiette de fromages proposée par Alain Michel, Maître affineur depuis 1979 15 €
Alain Michel's cheese plate, master cheesemonger since 1979

DESSERTS DESSERTS

-  Tarte citron meringuée du Palace 15 €
The lemon meringue pie of the Palace
-  Cerise Amarena et son sorbet, chantilly, biscuit crémeux, chocolat Valhrona 15 €
*Amarena cherry and its sorbet, whipped cream, creamy biscuit,
Valhrona chocolate*
-  Marmelade et sorbet fraise rhubarbe basilic, crémeux vanille,
financier amande 15 €
*Strawberry rhubarb basil marmalade and sorbet, vanilla cream,
almond financier*

Origine des viandes et du poisson : France. Prix net en euros, service et taxes compris. Liste des producteurs et allergènes consultable sur demande.
Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au restaurant. Tenue correcte exigée.

Origin of meats and fish : France. Net price in euros, service and taxes included. List of producers and allergens available on request.
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.

GOÛTER DU PALACE

Du vendredi au dimanche de 15H30 à 18H. Un moment gourmand dans un cadre chaleureux !
From Friday to Sunday, 3.30 to 6.00 p.m. A gourmet moment in a warm setting!

**Pâtisserie du Palace
+ boisson chaude**
Palace's patisserie
and one hot drink

18 €

**Coupe de Champagne
en supplément**
Glass of Champagne,
additional charge

10 €



Origine des viandes et du poisson : France. Prix net en euros, service et taxes compris. Liste des producteurs et allergènes consultable sur demande.
Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au restaurant. Tenue correcte exigée.

*Origin of meats and fish : France. Net price in euros, service and taxes included. List of producers and allergens available on request.
Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.*