

STÉPHANE
BURON

X



LE PALACE
DE MENTHON

DINER
Quatre mains
FOUR-HANDS DINNER

Chef **Frédéric Delormes** & Chef **Stéphane Buron**

MENU

149€ /pers.

ACCORD METS ET VINS
FOOD AND WINE PAIRING

90€ /pers.

Prix exprimé en euros, hors boissons, taxes et service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prices in euros. Drinks not included.

Taxes and service included. Allergens available on request.

Gelée tremblotante de lac

Perche - Émulsion de pomme de terre - Caviar

Wobbly lake jelly

Perch - Potato emulsion - Caviar

Fera mi-séché

Vinaigrette de fruits noirs - Gel de shiso rouge

Semi-dried fera

Black fruit vinaigrette - Red shiso gel

 *Crémant de Savoie, Envol 2022, Domaine Grisard*

Saint-Jacques rôties et girolles clous

Palets de topinambour aux pieds de cochon - Jus végétal de peau

Roasted scallops and button chanterelles

Jerusalem artichoke discs with pig's trotters - Vegetable peeling jus

 *Chignin Bergeron, Opulent 2021, Domaine Grisard*

Noisettes de chevreuil aux poivres fermentés

Sauce parfumée au vinaigre de sakura - Raviolis de betteraves - Boudin noir

Venison noisettes with fermented pepper

Sakura vinegar sauce - Beetroot ravioli - Black pudding

 *Savoie, Vertige 2019, Domaine Grisard*

Reblochon fermier

Affiné par Alain Michel - Parfumé à la truffe d'automne

Farmhouse Reblochon

Matured by Alain Michel - Flavoured with autumn truffle

 *Roussette de Savoie, Fleur de Savoie 2017, Domaine Grisard*

Crèmeux de châtaignes sur une coque de meringue

Un Mont-Blanc - Gel de cassis - Sorbet au vieux rhum

Creamy chestnut mousse on a meringue shell

A Mont-Blanc style dessert - Blackcurrant gel - Aged rum sorbet

 *Cocktail Le Don des Caraïbes*