



LE PALACE  
DE MENTHON

LA CARTE

## **MENU**

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 59 €  
Starter, main course & dessert

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 54 €  
Starter & main course or main course & dessert

PLATEAU DE FROMAGES À LA CARTE 15 €  
Cheese option

## **MENU ENFANT**

Children's menu

Boisson, filet de poisson ou pièce de viande, glace.  
Filet of fish or meat, ice cream and drink.

20 €

## LES PRÉMICES...

The starters...

Cappelletti de homard et brochet,  
Julienne Crécy, émulsion de crustacés.  
Lobster and pike cappelletti  
Julienne Crécy, crustacean emulsion.

\* \* \*

Risotto crémeux aux truffes d'hiver voile au Beaufort,  
Jus d'une volaille rôtie.  
(Supplément de 5€)  
Creamy risotto with truffles and Beaufort cheese,  
Roasted poultry chicken.  
(5€ extra)

\* \* \*

Foie gras cuit au naturel à la vieille prune,  
Fine gelée exotique,  
Condiment mangue, ananas et poivre de Timut,  
Petite brioche tiède.  
Duck foie gras naturally cooked with old plum alcohol,  
Thin exotic jelly,  
Mango, pineapple and Timut pepper condiments,  
Warm brioche.

\* \* \*

Crémeux de cucurbitacées,  
Tofu fumé snacké,  
Quelques légumes et coulis d'herbes.  
Cucurbit's soup,  
Pan fried smoked tofu,  
A few vegetables, fresh herbs coulis.

\* \* \*

Velouté de panais,  
Emietté de tourteau au Piment d'Espelette,  
Ecume au parfum de noisette du piémont.  
Parsnip veloute,  
Natural crab and Espelette pepper,  
Foam of Hazelnut.

\* \* \*

Gambas pochées puis marinées  
Au citron vert et piment d'Espelette,  
Bavaroise d'avocat, sauce cocktail.  
Poached prawns marinated with lime and  
« Espelette » pepper,  
Avocado « Bavaroise », cocktail sauce.

## LES SUITES...

### The main courses...

Pluma de cochon ibérique au sautoir,  
Gratin de crozets savoyards.  
Iberian pig pluma cooked from the grill,  
Savoyard crozet gratin.

\* \* \*

Epaule d'agneau braisée aux épices douces,  
Pommes Grenailles aux champignons de saison  
(2 personnes minimum / supplément de 20€)  
Lamb shoulder braised with soft spice,  
Grenaille potatoes and seasonal mushrooms  
(Served for 2 People minimum/20€ extra)

\* \* \*

Dos de Chevreuil au poêlon, éclat et purée de châtaigne,  
Salsifis glacés sauce périgourdine.  
Deer back cooked on the grilled, mash of chestnut  
Frozen salsify and "Perigourdine" Dressing.

\* \* \*

Cabillaud confit à l'huile d'agrumes, jus de viande aux myrtilles,  
Légumes de saison à l'huile d'olive de Kalamata.  
Turbot filet cooked on the ridge with citrus fruit oil,  
Meat juice of blueberry, seasonal vegetables and Kalamata olive oil.

\* \* \*

Saint Jacques à la plancha,  
Palet et mousseline de butternut confit,  
Émulsion à la noisette.  
Snacked scallops,  
Muslin of butternut confit,  
Hazelnut emulsion.

\* \* \*

Turbot rôti sur l'arête, sabayon safrané,  
Mousseline de brocolis, salpicon de chou-fleur de couleur.  
Cod fish confit,  
Broccoli muslin, colour cauliflower.

## LES GOURMANDISES...

### The desserts...

Plateau de fromages de chez « Michel ».

Platter of cheeses from « Alain Michel ».

\* \* \*

Royale au lait d'amande végétale,  
Suprêmes d'oranges marinés à la menthe et fleur d'oranger.

Royale with vegetable almond milk,  
Orange segments flavoured with mint and orange blossom.

\* \* \*

Finger Gianduja praliné,  
Riz soufflé croustillant, coulis chocolat noisette.

Sweet Gianduja finger,  
Crispy puffed rice, Hazelnut chocolate dressing.

\* \* \*

Pomme de région façon Tatin,  
Crèmeux vanille, caramel beurre salé, granité manzana.

Tatin pie with regional apple,  
Vanilla cream, salted butter caramel, granite manzana.

\* \* \*

Clémentines caramélisées,  
Mousse cheesecake, sablé breton, glace au lait frais.

Caramelized clementine's, cheese cake mousse,  
« Breton » shortbread, Fresh milk ice cream.

\* \* \*

Omelette savoyarde, biscuit de Savoie,  
Sorbet poire et chartreuse, flambée à la chartreuse.

Savoyarde omelet, Savoy biscuit,  
Flambéd with green chartreuse alcohol, pear sorbet.

\* \* \*

« Crozilait » à la vanille bio de la Réunion, Myrtilles et meringues.

"Crozilait" with organic Vanilla, blueberries and meringue.