



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...

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

* * *

Velouté de panais,
Émietté de tourteau au piment d'Espelette,
Écume au parfum de noisette du piémont
Parsnip veloute,
Natural crab and Espelette pepper,
Foam of Hazelnut

* * *

Gambas pochée puis marinée au citron vert et piment d'Espelette,
Bavaroise d'avocat, sauce cocktail
Poached & marinated prawn with lime and Espelette pepper,
Avocado bavaroise, cocktail sauce

LES SUITES...
The main courses...

Pluma de cochon ibérique au sautoir,
Gratin de crozets savoyards
Grilled Iberian pig pluma,
Sovoyard Crozet gratin

* * *

Filet de bœuf Charolais,
Pommes grenailles aux champignons de saison
Charolais beef filet,
Grenaille potatoes with seasonal mushrooms

* * *

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

* * *

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

LES GOURMANDISES... The desserts...

Plateau de fromages de chez « Monsieur Michel »
Cheese Tray from « Monsieur 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
Gianduja chocolate FInger, Crispy puffed rice,
Hazelnut chocolate sauce

* * *

Pomme de région façon Tatin,
Crèmeux vanille, caramel beurre salé, granité manzana.
Apple Pie, vanilla cream, salted butter caramel, manzana granite

* * *

Omelette savoyarde, biscuit de Savoie,
Sorbet poire et chartreuse, flambée à la chartreuse.
Savoyarde omelet, Savoy biscuit,
Flambéed with green chartreuse alcohol, pear sorbet