

LE PALACE

DE MENTHON

Cette carte a été élaborée par notre Chef Laurent Wozniak.

This menu was developed by Laurent Wozniak.

Notre restaurant est ouvert du vendredi au dimanche de 12h à 14h pour le déjeuner et du lundi au dimanche de 19h00 à 22h00 pour le dîner.

Our restaurant is open from Friday to Sunday from 12 :00 to 02:00 for lunch and from Monday to Sunday from 07:00 to 10:00 for the dinner.

Le Palace de Menthon*****

665 Route des bains
74290 Menthon St-Bernard

T. +33 (0)4 50 64 83 00

F. +33 (0)4 50 64 83 81

restaurant@palacedementhon.fr

LES ENTREES...

The starters...

Religieuse de foie de canard des Landes en chaud
froid, fraise rhubarbe

« Religieuse » of liver of fattened goose in two ways, strawberry rhubarb

26

L'asperge blanche d'Aquitaine, pâte de citron confit et sauce hollandaise
Aquitaine white asparagus, confit or crystallized lemon and hollandaise sauce

28

Rafraîchi de tourteau d'Atlantique Nord, livèche et pain au maïs

North Atlantic crab, lovage and corn bread

34

La Tomate Marmande, burrata et amande fraîche, caramel acidulé

Marmande tomato, burrata and fresh almond, acidulous caramel

21

Origines

Foie gras, Tourteau : France

LES POISSONS

Fishes

Saint Pierre des côtes bretonnes aux girolles, damamé et pesto d'ail des ours

Saint Pierre from breton's coasts with chanterelle mushrooms, « damamé» beans and bear's garlic pesto

46

Barbue du Croisic aux coquillages, agnolotti et coulis de cresson

Brill fish of Croisic with shells, agnolotti, coulis of cress

54

Truite de Saint Germain de Joux, fleur de courgette niçoise, bouillabaisse d'écrevisses

Trout of Saint Germain, zucchini flower, « bouillabaisse » of crayfish

42

Thon rouge au lard de Colonata, céleri iodé et beurre d'anchois, coulis de tomate confite

Bluefin tuna with lardo di Colonnotà, celery, butter's anchovies, coulis of tomato

48

Origines

Saint Pierre, barbue, truite : France

Thon rouge : Malaisie

VIANDES

Meat

Filet de bœuf charolais, asperges vertes du Pertuis, émulsion moutardée et ail noir
Tender beef fillet « charolais », green asparagus of Pertuis, black garlic and mustard emulsion

54

Agneau de lait des Pyrénées, choux farcis et Kumquat
The milk lamb from the Pyrenees, stuffed cabbage and Kumquat

48

Ris de veau de nos alpages, laqué, sarrasin et cecina, jus xérès
Veal sweetbreads from our pastures, buckwheat and cecina, xérès juice

42

Le pigeon Mieral, ravioli de cerise à l'estragon, betterave Banyuls
Pigeon from Mieral, ravioli of cherry with tarragon, beet with Banyuls

52

Nos viandes sont d'origine française.

FROMAGES

Cheese

Sélection de fromages d'Alain Michel

Cheese selection

18 euros

DESSERTS

Desserts

Le baba aux fruits rouges et crème vanille de Madagascar

Red fruits baba and vanilla cream from Madagascar

Le citron meringué et la noisette du Piémont

Lemon meringue, hazelnuts from Piemont

Biscuit moelleux au Guanaja 70% et Chartreuse verte

Soft chocolate biscuit, green Chartreuse liquor

La fraise des bois

The wild strawberry

Nage de cerises au basilic, sorbet yaourt

Cherry with basil, yogurt sorbet

MENU DEGUSTATION

4 Services : 1 entrée, 1 Plat au choix, 1 dessert

4 courses menu. 1 starter, 1 main course, 1 dessert

75 euros

25 euros Accord Mets & Vins

6 Services : 2 entrées, 1 Plat au choix, pré dessert, 1dessert

6 courses menu. 2 starters, 1 main course, 1 before dessert, 1 dessert

105 euros

33 euros Accord Mets & Vins

8 Services : 2 entrées, 2 plats, fromage, pré dessert, dessert

8 courses menu. 2 starters, 2 mains courses, cheese selection, 1 before dessert, 1 dessert

145 euros

40 euros Accord Mets & Vins

Amuse-bouche

Appetizer

~ ~ ~

Religieuse de foie de canard des Landes, fraise rhubarbe

« Religieuse » of liver of fattened goose in two ways, strawberry rhubarb

~ ~ ~

L'asperge blanche d'Aquitaine, pâte de citron confit et sauce hollandaise

Aquitaine white asparagus, confit lemon and hollandaise sauce

~ ~ ~

Saint Pierre des côtes bretonnes aux girolles, damamé et pesto d'ail des ours

Saint Pierre from breton's coasts with chanterelle mushrooms, « damamé » beans and bear's garlic pesto

~ ~ ~

Agneau de lait des Pyrénées, choux farcis et orange sanguine

The milk lamb from the Pyrenees, stuffed cabbage and Kumquat

~ ~ ~

Sélection de fromage

Cheese selection

~ ~ ~

Pré dessert

Before dessert

~ ~ ~

Le citron meringué et la noisette du Piémont

Lemon meringue, hazelnuts from Piemont

MENU DEJEUNER

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 46 €

Starter, main course & dessert

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 39 €

Starter & main course or main course & dessert

PLATEAU DE FROMAGES À LA CARTE 18 €

Cheese option

Amuse-bouche

Appetizer



Calamaretti de Concarneau, fenouil et caramel d'orange

Squids from Concarneau, fennel and orange syrup

Ou

Gaspacho de tomate du pays, samoussa végétal et curcuma

Tomato gazpacho, vegetable and tumeric samoussa



Daurade de Méditerranée, risotto de crevette grise et pak choï

Bream from Méditerranée, risotto of brown shrimp and pak choï

Ou

Biscuit de volaille croustillant, asperge verte émulsion poulette

Crispy poultry biscuit, green asparagus



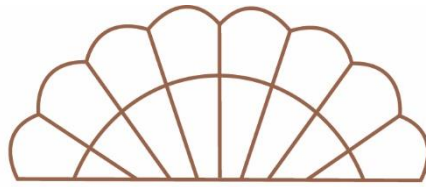
Crèmeux chocolat praliné

Creamy chocolate praline

Ou

Abricot rôti, sorbet yaourt

Roasted apricot, yogurt sorbet



LE PALACE

DE MENTHON

Prix nets - Service compris. Nos viandes bovines sont d'origine France.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergène dans nos plats.

Net prices - Service Included. Our beef is from France.

We make available to our customers the information regarding the presence of allergen in our dishes.