

LE PALACE
DE MENTHON

LA CARTE
Signée Laurent Wozniak

DÉJEUNER
Breakfast

Du vendredi au dimanche
From Friday to Sunday

De 12h à 14h
From 12 to 2 pm

DÎNER
Dinner

Du lundi au dimanche
From Monday to Sunday

De 19h à 22h
From 7 pm to 10 pm

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.

LES ENTRÉES

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 Origins

Foie gras, tourteau : France Foie gras, crab: 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 and 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 Colonnota,
celery, butter's anchovies,
coulis of tomato

48 €

Origines Origins

Saint-Pierre, barbue, truite : France - Thon rouge : Malaisie
Saint-Pierre, brill, trout: France - Bluefin tuna: Malaysia

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 nieral,
ravioli of cherry with tarragon,
beet with banyuls

52 €

FROMAGES Cheese

Sélection de fromages d'Alain Michel
Platter of cheeses from « Alain Michel »

18 €

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

18 €

MENU DEGUSTATION

Tasting menu

4 Services :

1 entrée, 1 plat au choix, 1 dessert

4 courses menu:

1 starter, 1 main course, 1 dessert

75 €

+ 25 € Accord Mets & Vins

6 Services :

2 entrées, 1 plat au choix,

1 pré dessert, 1 dessert

6 courses menu:

2 starters, 1 main course,

1 before dessert, 1 dessert

105 €

+ 33 € Accord Mets & Vins

8 Services :

2 entrées, 2 plats, fromage,

1 pré dessert, dessert

8 courses menu:

2 starters, 2 mains courses,
cheese selection, 1 before dessert, 1 dessert

145 €

+ 40 € 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

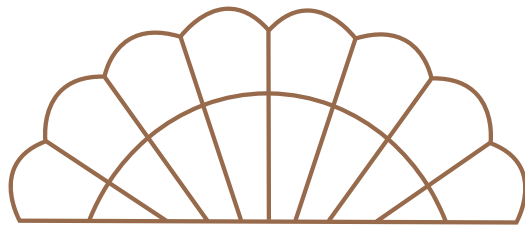
Saint-Pierre des côtes bretonnes aux girolles,
damamé et pesto d'ail des ours
Saint-Pierre from breton's coasts with chanterelle mushrooms,
« damamé » beans and bear's garlic pesto

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



LE PALACE

DE MENTHON

MENU DÉJEUNER LUNCH MENU

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

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.

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

Crémeux chocolat praliné
Creamy chocolate praline

Ou

Abricot rôti, sorbet yaourt
Roasted apricot, yogurt sorbet