

LE PALACE
DE MENTHON

LA CARTE
Signée Laurent Wozniak

DÉJEUNER
Lunch

Samedi et dimanche
Saturday and Sunday

De 12h à 14h
From 12 to 2 pm

DÎNER
Dinner

Du mercredi au samedi
From Wednesday to Saturday

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,
pommes, pruneaux
« Religieuse » of liver of fattened goose in two ways,
apple and plums

29 €

Œufs parfaits aux cèpes,
émulsion poulette et jus acidulé
The “perfect” egg with ceps mushroom,
pullets emulsion, tangy juice

28 €

Rafraîchi de tourteau d’Atlantique Nord,
livèche et pain sarde
North Atlantic crab,
lovage and « sard »bread

34 €

Demi-homard des côtes bretonnes,
racine croquante,
vinaigrette miel citron
Half lobster from Breton coasts, roots,
honey and lemon dressing

62 €

Origines Origins

Foie gras, tourteau, oeuf, homard : France

Foie gras, crabn egg, lobster: France

LES POISSONS Fishes

Biscuit de brochet, ratte et écrevisse,
bisque à la fine de Champagne
Pike cake, "ratte" potatoes and crayfish,
fine Champagne bisque

39 €

Barbue du Croisic au vin du Jura,
tarte flambée de courges spaghetti, Lard de colonata
Brill from Croisic with Jura wine, flamed grilled squash tart,
"Lardo di Colonata"

54 €

Ombre des Cévennes croustillant,
choux colorés et beurre noisette
Char from Cévennes,
colorful cabbages and brown butter

46 €

Sandre rôtie, coco de Paimpol tartufo,
jus d'arêtes
Roasted Pikeperch, "Coco de Paimpol" beans,
fish bones juice

48 €

Origines Origins

Barbue, ombre : France - Brochet, sandre : Suède
Brill, char: France - Pike, pikeperch: Sweden

VIANDES

Meat

Pluma de porc pata negra snacké,
topinambour caramélisé,
orange, fenouil
"Pata negra" pork pluma,
caramelised Jerusalem artichokes,
Orange and fennel

48 €

Selle de chevreuil rôtie,
poire, salsifis et jus d'airelles
Roasted saddle of venison,
pears, salsify and lingonberry juice

52 €

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

42 €

Filet de bœuf charolais légèrement fumé,
radis daïkon au muscovado
Lightly smoked beef filet,
Daïkon radish with muscovado and citrus

54 €

FROMAGES Cheese

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

18 €

DESSERTS Desserts

Le moka crémeux, céréales
Mochas "crémeux" and cereals

Mont Blanc yuzu
Mont Blanc cake with yuzu

Chocolat guanaja 70%, amandes et kumquat
Guanaja chocolate 70% almonds and kumquat

Figue rôtie au miel de fleurs et coriandre
Honey and coriander roasted fig

La poire William vanillée, confit de citron
Vanilla flavoured "William" pear, candied lemon

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

MENU DEGUSTATION

Tasting menu

Amuse-Bouche

Appetizer

Religieuse de foie de canard des Landes,
fraise rhubarbe

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

Œufs parfaits aux cèpes,
émulsion poulette et jus acidulé

The "perfect" egg with ceps mushroom,
pullets emulsion, tangy juice

Biscuit de brochet, ratte et écrevisse,
bisque à la fine de Champagne

Pike cake, "ratte" potatoes and crayfish,
fine Champagne bisque

Selle de chevreuil rôtie,
poire, salsifis et jus d'airelles

Roasted saddle of venison,
pears, salsify and lingonberry juice

Sélection de fromage

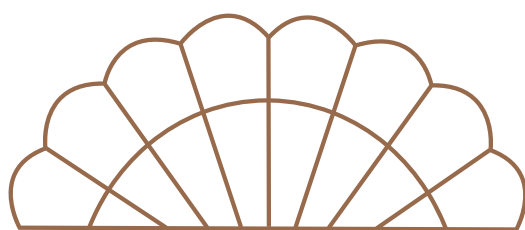
Cheese selection

Pré dessert

Before dessert

Figue rôtie au miel de fleurs et coriandre

Honey and coriander roasted fig



LE PALACE

DE MENTHON