



LE PALACE

DE MENTHON

LE RESTAURANT **BISTRONOMIQUE**
DU PALACE DE MENTHON

ENTRÉES STARTERS

Raviole ouverte de homard,
émulsion de carapaces à la badiane

Open lobster raviole,
badian shell emulsion

30 €

Œuf cuit basse température, duxelles de cèpes,
jambon de Savoie, croûtons

Low temperature cooked egg, duxelles of ceps,
Savoie ham, croutons

26 €

Terrine de foie gras mi-cuit,
chutney pommes-poires, brioche tiède

Semi-cooked foie gras terrine,
apple-pear chutney, warm brioche

28 €

Emietté de chair de tourteaux,
déclinaison autour du fenouil

Crumbled crabmeat,
declination around the fennel

28 €

PLATS MAIN COURSES

Ballotine de lotte, lard Colonnata,
purée de butternut, noisettes, jus de poissons

Ballotine of monkfish, Colonnata bacon,
butternut puree, nuts, fish juice

32 €

Filet d'omble chevalier, risotto d'algues Wakamé,
citron vert, vinaigrette de légumes et coriandre

Arctic char fillet, Wakame seaweed risotto,
lime, vegetable and coriander vinaigrette

34 €

Côte de veau rôtie, échalotes confites,
gratin de pommes de terre et blettes, jus de cuisson au thym

Roasted veal chop, candied shallots, potato and
chard gratin, cooking juice with thyme

36 €

Ballotine de volaille farcie aux champignons,
sauce Albuféra, légumes de saison

Poultry ballotine stuffed with mushrooms,
Albufera sauce, seasonal vegetables

30 €

Risotto crémeux de champignons,
légumes, émulsion de Parmesan
Creamy mushroom risotto, vegetables,
parmesan emulsion

28 €

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages de notre région

Plate of cheeses from our region

18 €

La figue en fleur, sorbet yaourt

The fig in flower, yoghurt sorbet

15 €

Ile flottante coco pralines, sorbet Cumbawa

Floating island coconut pralines, Cumbawa sorbet

15 €

Biscuit aux noix, praliné croustillant aux noix,
mousse et glace chocolat noir

Walnut biscuit, crunchy praline with walnuts,
dark chocolate mousse and ice cream

15 €

Poire pochée, sirop à la vanille,
crème légère à la fourme d'Ambert, sorbet passion

Poached pear, vanilla syrup, light cream
with Ambert fourme, passion sorbet

15 €