



LE PALACE
DE MENTHON

LE RESTAURANT
DU PALACE DE MENTHON

ENTRÉES STARTERS

Glacé de pommes de terre et truffe d'été, focaccia

Glaze of potatoes and summer truffle, focaccia

22€

Tartare de truite aux herbes fraîches,
sauce soja et yuzu, chlorophylle au wasabi

Trout tartar with fresh herbs,
soy and yuzu sauce, wasabi chlorophyll

24€

Rémoulade de céleri-rave et tourteaux
parfumés au curry, caviar Oscietre

Remoulade celeriac and curry flavored crab,
Oscietre caviar

28€

Comme un opéra de foie gras et magret de canard,
déclinaison de cerises, brioche toastée

Duck foie gras and breast like an opera-cake,
cherry declination, toasted brioche

26€

PLATS MAIN COURSES

Filet d'omble chevalier, fondue de poireaux
et artichauts, beurre blanc au jus de truffe

Arctic char fillet, leak and artichoke fondue,
white butter with truffle juice

34€

Filets de Saint-Pierre rôtis au beurre d'algues,
taboulé de chou-fleur, bouillon de coquillages

Saint-Pierre fish fillets roasted with seaweed butter,
cauliflower tabbouleh, seashell bouillon

34€

Risotto crémeux aux champignons, pickles de girolles,
émulsion de jambon de Savoie

Mushroom creamy risotto, girolle's pickles,
Savoy ham emulsion

29€

Filet de bœuf Charolais, sauce satay, oignons
caramélisés, girolles et pommes de terre grenailles

Charolais beef fillet, satay sauce, caramelized onions,
girolles and baby potatoes

34€

Suprême de volaille fermier farci aux herbes fraîches,
légumes printaniers, jus de volaille

Poultry supreme stuffed with fresh herbs,
spring vegetables, thyme poultry gravy

30€

FROMAGE CHEESE

Assiette de fromages de notre région

Cheese platter from our region

18€

DESSERTS DESSERTS

Pêche rôtie, riz au lait, vanille,
sponge cake verveine, sorbet amande

Toasted peach, rice pudding, vanilla,
verbena sponge cake, almond sorbet

16€

Sablé breton coco, marmelade exotique,
ganache montée coco, sorbet passion mangue

Coconut shortbread, exotic marmalade,
coconut ganache, mango passion fruit sorbet

16€

Sablé cacao, mousse caraïbes, crémeux Azélia,
brownie, sorbet framboise

Cocoa shortbread, Caribbean mousse,
Azélia creamy, brownie, raspberry sorbet

16€

Tartelette abricot romarin du Palace

Palace apricot rosemary tartlet

16€