

LE PALACE

DE MENTHON

- Déjeuner de 12h30 à 14h00 -
Lunch from 12.30pm to à 2.00pm

À L'ARDOISE À L'ARDOISE

Poisson du jour et sa garniture 28 à 40€
Fish of the day with its garnish 28 to 40€

Viande du jour et sa garniture 28 à 40€
Meat of the day with its garnish 28 to 40€

PLATS MAIN COURSES

Foie gras mi-cuit Half-cooked foie gras 26€
Chutney pomme poire, brioche toastée
Apple and pear chutney, toasted brioche

Velouté de châtaignes Cream of chestnut soup 18€
Champignons, huile de cèpes, croûtons
Mushrooms, cep oil, croutons

Linguine aux gambas Linguine with gambas 28€
Ail, persil et piment d'Espelette
Garlic, parsley and Espelette pepper

Entrée Plat
Starter Main course

SALADES SALADS

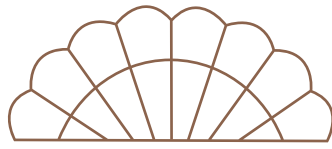
Salade César Caesar salad	18€	24€
Salade Romaine, poulet, tomates, parmesan, croûtons Romaine lettuce, chicken, tomatoes, parmesan, croutons		
Salade Savoyarde Savoyard salad	18€	24€
Salade verte, jambon de Savoie, beaufort, œuf mollet, noix Green salad, Savoy ham, Beaufort cheese, soft-boiled egg, nuts		

FROMAGE ET CHARCUTERIE CHEESE AND CHARCUTERIE

Assiette de fromages de notre région	18€
Marmelade de fruit, salade Cheese platter from our region Fruit marmalade, salad	
Assiette de charcuteries de notre région et ses condiments	16€
Charcuterie platter from our region and its seasonings	
Assiette mixte de charcuteries et fromages de notre région	25€
Cheese and charcuterie mixed platter from our region	

DESSERTS DESSERTS

Salade de fruits de saison Seasonal fruit salad	14€
Coupe Mont-Blanc	14€
Crème de marron, glace vanille, chantilly, meringuettes Mont-Blanc Ice Cup	
Chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream, meringuettes	
Moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise à la vanille	14€
Valrhona chocolate cake with vanilla custard cream	
Tartelette de jour Tartelet of the day	12€



LE PALACE

DE MENTHON

- Dîner de 19h30 à 21h00 -

ENTRÉES

Langoustines poêlées, fondue d'épinards,
sauce cacahuètes, tuile croustillante

28€

Filet de truite gravelax au Génépi, pickles
de légumes, crème fouettée au citron vert

24€

Œuf bio mollet, lard paysan, champignons,
pomme de terre, croûtons, sauce vin rouge

22€

Bouillon de volaille au lait de coco, gambas,
citronnelle et combava, coriandre

24€

PLATS

Ballotine de lotte au sésame, déclinaison
autour de la carotte, jus de poissons à la verveine

34€

Mousseline de filet de sandre, beurre blanc
au vin de Chignin, cèpes et chips de vitelotte

32€

PLATS

Noix de ris de veau braisé, céleri rave,
pommes caramélisées, noisettes, jus de veau
36€

Epaule d'agneau confite façon tajine, légumes
de saison, bouillon parfumé aux épices douces
32€

Nouilles sautées aux petits légumes,
énoki, sauce soja, coriandre et tofu
29€

FROMAGE

Assiette de fromages de notre région
18€

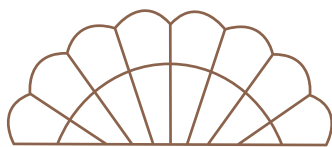
DESSERTS

Tartelette figue pistache du Palace
16€

Ile flottante noix de coco exotique,
glace passion
16€

Sablé mocaccino, spéculoos,
crémeux et glace vanille
16€

Marmelade pomme granny, crémeux noix de pécan,
popcorn, sorbet Manzana
16€



LE PALACE

DE MENTHON

- Dinner from 7.30pm to 9.00pm -

STARTERS

Pan-fried langoustines, spinach fondue,
peanut sauce, crispy tuile

28€

Gravelax trout fillet with Génépi,
vegetable pickles, lime whipped cream

24€

Organic soft-boiled egg, farm bacon, mushrooms,
potatoes, croutons, red wine sauce

22€

Coconut milk chicken broth, prawns,
lemon grass and Kaffir lime, coriander

24€

MAIN COURSES

Sesame monkfish ballotine, declination
around the carrot, verbena fish juice

34€

Pikeperch fillet mousseline, white butter
with Chignin wine, ceps and vitelotte chips

32€

MAIN COURSES

Braised sweetbreads, celeriac,
caramelized apples, hazelnuts, veal juice

36€

Lamb shoulder confit tajine style, seasonal
vegetables, flavoured broth with sweet spices

32€

Sauteed noodles with vegetables, enoki,
soy sauce, coriander and tofu

29€

CHEESE

Cheese platter from our region

18€

DESSERTS

Palace fig and pistachio tartlet

16€

Exotic coconut floating island,
passion ice cream

16€

Mocaccino shortbread, speculoos,
cream and vanilla ice cream

16€

Granny apple marmalade, pecan nut cream,
popcorn, Manzana sorbet

16€