



LE PALACE

DE MENTHON

- Déjeuner de 12h30 à 14h00 -

Lunch from 12.30pm to à 2.00pm

ENTRÉES STARTERS

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	

FROMAGE ET CHARCUTERIE CHEESE AND CHARCUTERIE

Assiette de fromages de notre région	18€
Marmelade de fruits, salade Cheese platter from our region Fruit marmalade, salad	
Assiette de charcuteries de notre région	16€
Et ses condiments 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	

SALADES SALADS

Entrée Plat
Starter Main Course

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
Arugula, tomatoes, parmesan, cured ham, burrata

PLATS MAIN COURSES

Linguine aux gambas **Linguine with gambas**

28€

Ail, persil et piment d'Espelette
Garlic, parsley, and Espelette pepper

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€

DESSERTS DESSERTS

Salade de fruits de saison

14€

Seasonal fruit salad

Coupe Mont-Blanc

14€

Crème de marron, glace vanille, chantilly, meringuettes

Mont Blanc Ice Cup

Chestnut cream, vanilla ice cream, chipped cream, meringuettes

Moelleux au chocolat Valrhona

14€

Crème anglaise à la vanille

Valrhona chocolate cake

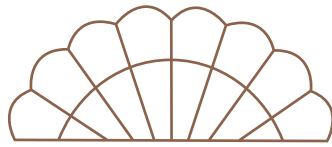
Vanilla custard cream

Tartelette du jour

12€

Tartelette of the day

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.



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€

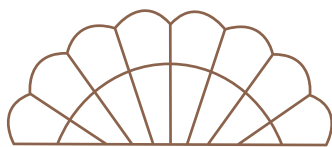
DESSERTS

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€