



# LE PALACE

## DE MENTHON

- Déjeuner du lundi au samedi de 12h30 à 14h00 -  
*Lunch from Monday to Saturday from 12.30 to à 2.00pm*

ENTREES	STARTERS	Entrée Starter	Plat Main course
<b>Salade d'asperges</b>	<b>Asparagus salad</b>	18€	24€
Asperges, œuf mimosa, jambon de Savoie, noix Asparagus, mimosa egg, Savoy ham, nuts			
<b>Salade Romaine</b>	<b>Romaine salad</b>	18€	24€
Salade Romaine, blanc de poulet, tomates, parmesan, croûtons Romaine lettuce, chicken, tomatoes, parmesan, croutons			
<b>Salade Fraîcheur</b>	<b>Mixed salad</b>	18€	24€
Salade verte, avocat, pamplemousse, tomate cerise, saumon fumé Green salad, avocado, grapefruit, cherry tomato, smoked salmon			
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b>	<b>Half-cooked foie gras</b>	26€	
Chutney pomme poire, brioche toastée Apple and pear chutney, toasted brioche			
PLATS	MAIN COURSES		
<b>Linguine aux gambas</b>	<b>Linguine with gambas</b>		28€
Ail, persil, parmesan et piment d'Espelette Garlic, parsley, parmesan cheese and Espelette pepper			
<b>Dos de cabillaud rôti</b>	<b>Roasted cod fillet</b>		28€
Purée de choux fleur, petits légumes, sauce vierge Cauliflower purée, vegetables, sauce			
<b>Filet de bœuf au sautoir</b>	<b>Beef fillet</b>		32€
Pommes de terre grenailles, champignons, sauce vin rouge Grilled potatoes, mushrooms, red wine sauce			

En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire spécifique, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes.

Origine des viandes : France

Prix nets en Euros, taxes & service compris

## FROMAGE ET CHARCUTERIE CHEESE AND CHARCUTERIE

<b>Assiette de fromage de notre région</b> Marmelade de fruit, salade verte <b>Cheese platter from our region</b> Fruit marmalade, salad	<b>18€</b>
<b>Assiette de charcuterie de notre région</b> Condiments, salade verte <b>Charcuterie platter from our region</b> Seasonings, salad	<b>16€</b>
<b>Assiette mixte de charcuterie et fromage de notre région</b> <b>Cheese and charcuterie mixed platter from our region</b> Condiments, salade verte Seasonings, salad	<b>25€</b>

## DESSERTS    DESSERTS

<b>Salade de fruits de saison</b> Seasonal fruits salad	<b>14€</b>
<b>Moelleux au chocolat</b> Crème anglaise <b>Chocolate cake</b> Custard	<b>14€</b>
<b>Framboise Melba</b> <b>Raspberry Melba</b> Glace framboise, chantilly, amandes effilées Raspberry ice cream, whipped cream, flaked almonds	<b>14€</b>
<b>Tartelette du jour et sa glace</b> <b>Tartelet of the day with ice cream</b>	<b>14€</b>

### MENU MENU **52€**

**Salade d'asperges** **Asparagus salad**  
Asperges, œuf mimosa, jambon de Savoie, noix  
Asparagus, mimosa egg, Savoy ham, nuts

-----

**Dos de cabillaud rôti** **Roasted cod fillet**  
Purée de chou fleur, petits légumes, sauce vierge  
Cauliflower purée, vegetables, sauce

ou

**Filet de bœuf au sautoir** **Beef fillet** *[Supplément 4€]*  
Pommes de terre grenailles, champignons, sauce vin rouge  
Grilled potatoes, mushrooms, red wine sauce

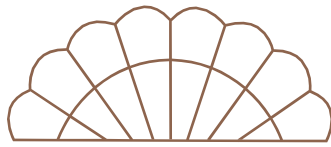
-----

**Tartelette du jour** **Tartelet of the day**  
Glace Ice cream

En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire spécifique, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes.

Origine des viandes : France

Prix nets en Euros, taxes & service compris



# LE PALACE

## DE MENTHON

### ENTRÉES

Crème Argenteuil, langoustines rôties, pointes d'asperges à l'huile d'olive citron vert, caviar osciètre

28€

Dômes de joue de bœuf braisée, foie gras de canard et huile de truffe, mesclun de salade et pickles de légumes

24€

Emietté de chair de tourteau au curry, salade de mangue et coriandre, mousse d'avocat, algues

22€

Cœur de poireau confit, vinaigrette échalote noix, mimosa d'œuf, copeaux de truffe melanosporum

22€

### PLATS

Filet de canette et foie gras rôti, purée de carotte verveine, palet de polenta, jus de viande aigre doux

34€

Ballotine de lotte au lait de coco épicé, purée de patate douce, champignon éringi et orange

32€

## PLATS

Dos de maigre poêlé, blanc de calamar en persillade, risotto de pâtes, émulsion aux algues et citron

30€

Poitrine et joue de porc fermier confites, filet rôti, croustilles de boudin noir, étuvée de lentilles vertes, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne

32€

Quinoa crémeux, légumes de saison crus et cuits, émulsion de parmesan et truffe melanosporum

28€

## FROMAGE

Assiette de fromage de notre région

16€

## DESSERTS

Guacamole d'avocat au citron, mousse et crème glacée  
Tanariva, sablé cacao et soupe de mûres

17€

Crèmeux framboise, sablé amande, compotée hibiscus, ganache  
et crème glacée au thé matcha

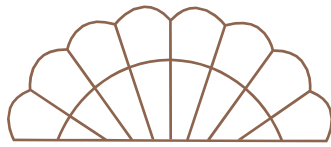
17€

Marmelade pamplemousse champagne, mousse vanille,  
crèmeux et glace cacahuète

17€

Tuile chocolat, ganache montée amaretto,  
crèmeux et crème glacée café

17€



# LE PALACE

## DE MENTHON

### STARTERS

Argenteuil cream, roasted langoustines, asparagus with lime  
olive oil, osciètre caviar  
28€

Braised beef cheek, duck foie gras and truffle oil, salad mesclun  
and vegetable pickles  
24€

Crumble crab and curry, mango and coriander salad, avocado  
mousse, seaweed  
22€

Leek confit, walnut shallot vinaigrette, egg mimosa,  
melanosporum truffle shavings  
22€

### MAIN COURSES

Can fillet and roasted foie gras, verbena carrot puree, polenta  
palet, sweet sour meat juice  
34€

Monkfish ballotine with spicy coconut milk, sweet potato  
puree, eringi mushroom and orange  
32€

## MAIN COURSES

Shade-fish pan-fried, white squid in parsley, pasta risotto,  
seaweed emulsion and lemon

30€

Slow cooked farm pig, roasted fillet, black sausage  
cromesquis, green lentils, mustard whipped cream

32€

Creamy quinoa, raw and cooked seasonal vegetables, Parmesan  
emulsion and melanosporum truffle

28€

## CHEESE

Cheese plate from our region

16€

## DESSERTS

Avocado guacamole with lemon, mousse and ice cream  
Tanariva, cocoa shortbread and blackberry soup

17€

Creamy raspberry, shortbread almonds, stewed hibiscus,  
ganache and matcha tea ice cream

17€

Marmalade grapefruit champagne, vanilla mousse,  
creamy and peanut ice cream

17€

Chocolate tile, ganache with amaretto,  
creamy and coffee ice cream

17€