



# 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

### MENU DÉCOUVERTE

#### 79€

Découvrez la cuisine du chef en 4 services  
Une entrée, un plat, fromage et dessert

• *Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance, pour que votre repas soit un plaisir...* •

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

ou

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

-----

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

ou

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

-----

Assiette de fromage de notre région

-----

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

ou

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

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

### MENU DÉGUSTATION

99€

Découvrez la cuisine du chef en 6 services  
Une entrée, un poisson, une viande, fromage, pré-dessert et dessert

• *Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance, pour que votre repas soit un plaisir...* •

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

ou

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

-----

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

ou

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

-----

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

ou

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

-----

Assiette de fromage de notre région

-----

Pré Dessert

-----

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

ou

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