



LE PALACE

DE MENTHON

ENTRÉES

Fine gelée de gaspacho de tomate, gambas marinées aux agrumes, œuf mimosa, crème fouettée au piment d'Espelette

26€

Opéra de foie gras de canard et féra fumée, marbré à l'hibiscus et pickles de légumes

28€

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

26€

Panacotta d'artichaut breton, vinaigrette gourmande à la truffe d'été, jambon de Savoie, Beaufort, pignon de pin

24€

PLATS

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

34€

Filet d'omble chevalier meunière, spaghetti de courgettes, épinard et champignon, sauce au Beaufort

33€

PLATS

Tataki de bœuf charolais servi tiède, salade de cress, dashi, sauce soja, coriandre, sésame, pomme de terre grenaille et girole

36€

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

32€

Raviole ouverte de légumes de saison, ricotta fumée, émulsion de tomate, copeaux de truffe d'été

30€

FROMAGE

Assiette de fromage de notre région

16€

DESSERTS

Cubes d'ananas rôtis, crémeux noisette, ganache au miel, glace fromage blanc

17€

Eclair litchi framboise, ganache montée framboise rose, crémeux et crème glacée vanille

17€

Tartelette rhubarbe fraise, ganache montée vanille, crémeux citron et sorbet fraise citronné

17€

Tuile chocolat, ganache montée amaretto, crémeux, crème glacée café

17€

