



LE PALACE

DE MENTHON

- Déjeuner du lundi au dimanche de 12h30 à 14h00 -
Lunch from Monday to Sunday from 12.30 to à 2.00pm

| ENTREES | STARTERS | Entrée Starter | Plat Main course |
|--|----------|-------------------|---------------------|
| Terrine de chevreuil et noisette, marmelade d'échalote, pain grillé Venison and hazelnut terrine, shallot marmalade, toasted bread | | 22€ | |
| Velouté de chou-fleur, saumon fumé, amande grillée Cream of cauliflower soup, smoked salmon, toasted almond | | 19€ | |
| Salade César Caesar salad Salade romaine, blanc de poulet, tomate cerise, parmesan, croûton Romaine salad, chicken breast, tomato, parmesan, crouton | | 18€ | 24€ |
| Salade Savoyarde Savoyard salad Salade verte, tomate cerise, Beaufort, jambon cru, œuf poché et noix Green salad, tomato, Beaufort cheese, cured ham, poached egg and nuts | | 18€ | 24€ |

PLATS MAIN COURSES

| | |
|--|-----|
| Linguine à la crème de cèpe en persillade, poitrine de porc croustillante Linguine with porcini cream in parsley, crispy pork belly | 28€ |
| Filet de maigre poêlé, risotto crémeux de pâtes, légume, sauce aux algues Pan-fried fillet of lean meat, creamy pasta risotto, vegetable, seaweed sauce | 29€ |
| Grenadin de veau rôti, foie gras, pomme de terre fondante et champignon, jus de viande Roasted veal grenadin, foie gras, fondant potato and mushroom, meat juice | 33€ |

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 DE NOTRE REGION CHEESE AND CHARCUTERIE FROM OUR REGION

| | |
|--|------------|
| Assiette de fromage Cheese platter Marmelade de fruit, salade verte Fruit marmalade, salad | 18€ |
| Assiette de charcuterie Charcuterie platter Condiments, salade verte Seasonings, salad | 16€ |
| Assiette mixte de charcuterie et fromage Cheese and charcuterie mixed platter Condiments, salade verte Seasonings, salad | 25€ |

DESSERTS DESSERTS

| | |
|---|------------|
| Salade de fruit frais de saison, sirop aux zestes d'agrumes, financier Fresh seasonal fruit salad, citrus zest syrup, financier | 14€ |
| Profiterole à la vanille, sauce chocolat Valrhona, amande grillée Vanilla profiterole, Valrhona chocolate sauce, toasted almond | 14€ |
| Crumble pomme poire caramélisée, glace rhum raisin Caramelised apple and pear crumble, rum and grape ice cream | 14€ |
| Tartelette du jour et sa glace Tartelet of the day with ice cream | 14€ |

MENU MENU **55€**

Velouté de chou fleur, saumon fumée, amande grillée
Cream of cauliflower soup, smoked salmon, toasted almond

ou

Salade Savoyarde Savoyard salad

Filet de maigre poêlé, risotto crémeux de pâtes, légume, sauce aux algues

Pan-fried fillet of lean meat, creamy pasta risotto, vegetable, seaweed sauce

ou

Grenadin de veau rôti, pomme de terre fondante et champignon, jus de viande

Roasted veal grenadin, fondant potato and mushroom, meat juice

Profiterole à la vanille, sauce chocolat Valrhona, amande grillée

Vanilla profiterole, Valrhona chocolate sauce, toasted almond

ou

Crumble pomme poire caramélisée, glace rhum raisin

Caramelised apple and pear crumble, rum and grape ice cream