



LE PALACE

DE MENTHON

CARTE DU RESTAURANT BISTRONOMIQUE

BISTRONOMIC RESTAURANT MENU

Tous les jours de 19h30 à 21h30
Everyday from 7:30 to 9:30 pm

- Pour que votre repas soit un plaisir, merci de nous signaler toute allergie ou intolérance •
- *To make your meal a pleasure, please inform us of any allergies or intolerances* •

ENTRÉES *STARTERS*

- Mousseline d'artichaut breton, cromesquis d'escargot en persillade, écume de Beaufort 26 €
Breton artichoke mousseline, snail cromesquis in parsley, Beaufort foam
- Graffiti de chou-fleur, tentacule de poulpe, mangue, œuf de truite, émulsion fruits de la passion 28 €
Cauliflower graffiti, octopus tentacle, mango, trout egg, passion fruit emulsion
- Raviole ouverte de homard, émulsion de carapace au piment d'Espelette 30 €
Open lobster ravioli, shell emulsion with Espelette chilli pepper
- Noix de Saint-Jacques au miso, salsifi, gel d'oignon, sauce et suprême d'orange grillée 28 €
Scallops with miso, salsify, onion gel, sauce and grilled orange supreme

PLATS *DISHES*

- Filet de bœuf charolais et son parmentier de joue, cèpe, foie gras poêlé, sauce au vin rouge 39 €
Charolais beef fillet with cheek parmentier, mushrooms, pan-fried foie gras, red wine sauce
- Noisette d'agneau rôti au beurre moussant, caviar d'aubergine aux épices douces, sauce chimichurri à la coriandre 34 €
Roast lamb with foaming butter, aubergine caviar with sweet spices, chimichurri sauce with coriander

PLATS *DISHES*

- Effiloché d'aile de raie, panisse et houmous de pois chiche, caperon, jus de viande au parfum de citronnelle 32 €
Pulled ray wing, panisse and chickpea hummus, caperon, meat juice with lemongrass perfume
- Couscous de légume racine, semoule de blé aux fruits secs, tofu, bouillon au lait de coco 26 €
Root vegetable couscous, wheat semolina with dried fruits, tofu, coconut milk broth
- Queue de gambas, mousseline de pomme de terre, pickle de légume, taboulé de fenouil et noix 36 €
King prawn tails, potato mousseline, vegetable pickle, fennel and walnut tabbouleh

DESSERTS *DESSERTS*

- Assiette de fromage de notre région 16 €
Cheese plate from our region
- Noisette en différentes textures, noisette caramélisée, crémeux chocolat guanaja, glace chocolat 17 €
Hazelnut in different texture, caramelized hazelnut, creamy guanaja chocolate, chocolate ice cream
- Mille-feuille vanille caramel, crémeux et crème glacée vanille 17 €
Vanilla caramel mille-feuille, cream and vanilla ice cream
- Marmelade de poire, ganache jasmin, mousse et sorbet framboise 17 €
Pear marmalade, jasmine ganache, raspberry mousse and sorbet
- Sablé, ganache pomme, pomme caramélisée, chips de pomme et sorbet cidre 17 €
Biscuit, apple ganache, caramelized apple, apple chips and cider sorbet

Origine des viandes : France. Origin of meats : France.

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

Les animaux domestiques ne sont pas acceptés dans notre restaurant. Pets are not allowed in our restaurant.

Tenue correcte exigée. Correct outfit required.