



LE PALACE
DE MENTHON



LUNCH
menu

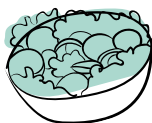
Déjeuner / Lunch

Du lundi au samedi de 12h30 à 14h00

Monday to Saturday from 12:30 to 14:00

Les Entrées

STARTERS



Salade César *Caesar Salad*

Salade romaine, blanc de poulet, tomate cerise, croûton, parmesan
Romaine salad, chicken, cherry tomato, crouton, parmesan

18€ | 24€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

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€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Terrine de chevreuil et noisette, marmelade d'échalotes, 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€

Les Plats

MAIN COURSES

Linguine à la crème de cèpe et champignon sauté en persillade, poitrine de porc croustillante

Linguine with porcini cream in parsley and mushroom, crispy pork belly

28€

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

"Maigre" Filet (*Atlantic Fish*) poiled, 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, potato and mushroom, meat juice

33€

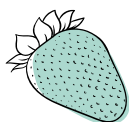
Fromage et Charcuterie de notre région

CHEESE AND CHARCUTERIE FROM OUR REGION

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

Les Desserts

DESSERTS



Profiterole à la vanille, sauce chocolat Valrhona, amande grillée	14€
<i>Vanilla profiterole, Valrhona chocolate sauce, toasted almond</i>	
Salade de fruits frais de saison, sirop aux zestes d'agrumes, financier	14€
<i>Fresh seasonal fruit salad, citrus zest syrup, financier</i>	
Tartelette aux fruits de saison et sa glace	14€
<i>Seasonal fruit tartlet with ice cream</i>	
Crumble pomme poire caramélisée, glace rhum raisin	14€
<i>Caramelised apple and pear crumble, rum and grape ice cream</i>	

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**

*"Maigre" Filet (Atlantic Fish) poiled, creamy pasta risotto, vegetable,
seaweed sauce*

ou

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

*Roasted veal grenadin, 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