



# LE PALACE

## DE MENTHON

### CARTE DU RESTAURANT BISTRONOMIQUE

#### *BISTRONOMIC RESTAURANT MENU*

Tous les soirs de 19h30 à 21h30, ainsi que le dimanche de 12h30 à 14h00  
*Every evening from 7.30 to 9.30 pm and on Sundays from 12.30 to 2 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*

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*

Langoustines poêlées au piment d'Espelette, brunoise pomme granny smith et céleri, kumquat confit, sabayon au champagne 30 €

*Pan-fried langoustines with Espelette pepper, granny smith apple and celery brunoise, kumquat confit, champagne sabayon*

#### PLATS *DISHES*

Filet de bœuf charolais et son parmentier de joue, champignon, foie gras poêlé, sauce au vin rouge 42 €

*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 cilantro*

## PLATS *DISHES*

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

## DESSERTS *DESSERTS*

Assiette de fromage de notre région <i>Cheese plate from our region</i>	16 €
Meringue et sa marmelade à la grenade, ganache et glace dulce de leche <i>Meringue with pomegranate marmalade, ganache and dulce de leche ice cream</i>	17 €
Duo de café et panacotta vanille <i>Coffee duo and vanilla panacotta</i>	17 €
Mini beignet, mousse à l'orange, ganache et glace à la fleur d'oranger <i>Mini doughnut, orange mousse, ganache and orange blossom ice cream</i>	17 €
Crème fouettée au chocolat, ganache Jivara et touche de menthe <i>Chocolate whipped cream, Jivara ganache and a touch of mint</i>	17 €

*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.*