



LE PALACE

DE MENTHON

CARTE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

GASTRONOMIC 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*

Œuf parfait bio, siphon de polenta au Beaufort, poitrine fumée et jus de viande 22 €
Organic Egg, polenta siphon with Beaufort cheese, smoked bacon and meat sauce

Cœur de filet de truite, chlorophylle de cresson parfumé au wasabi, caviar osciètre 29 €
Trout fillet, watercress chlorophyll flavoured with wasabi, osciètre caviar

Noix de Saint-Jacques au miso, salsifis, 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, kumquat confit, sabayon au champagne 30 €
Pan-fried langoustines with Espelette pepper, granny smith apple, kumquat confit, champagne sabayon

PLATS *DISHES*

Filet de bœuf charolais et son parmentier de joue, champignon, foie gras poêlé, sauce au vin rouge 40 €
Charolais beef fillet with cheek parmentier, mushroom, pan-fried foie gras, red wine sauce

Suprême de pigeon de la ferme "Mieral" rôti au thym et sa cuisse confite, chou farci, bacon, jus au génépi 38 €
Supreme of pigeon from the "Mieral" farm roasted with thyme and leg confit, stuffed cabbage, bacon, genepi

PLATS *DISHES*

Filet de Saint-Pierre meunière, risotto de céleri-rave et truffe melanosporum, écume de topinambour <i>Fillet of Saint-Pierre, celeriac and melanosporum truffle risotto, topinambour foam</i>	36 €
Couscous de légumes racines, semoule de blé aux fruits secs, tofu, bouillon au lait de coco <i>Root vegetables couscous, wheat semolina with dried fruits, tofu, coconut milk broth</i>	26 €
Quenelle de sandre et écrevisse, fondue de poireaux, émulsion de carapace à la badiane, tuile au paprika <i>Pike-perch and crayfish quenelle, leek fondue, carapace emulsion with star anise, paprika tile</i>	34 €

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.