

LE PALACE

DE MENTHON

CARTE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE *GASTRONOMIC RESTAURANT MENU*

Tous les soirs de 19h30 à 21h30
Every evening 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*

Vitello Tonnato de veau façon Palace, thon mi-cuit, copeaux de truffe d'été <i>Vitello Tonnato of veal, half cooked tuna, shavings of summer truffle</i>	31 €
Cœur de filet de truite, chlorophylle, gel citron wasabi, caviar osciètre <i>Trout fillet, chlorophyll, lemon wasabi gel, osciètre caviar</i>	30 €
Carpaccio de courgette cuite, pesto de tomate confite, anguille fumée et mousse de fromage de chèvre au miel <i>Carpaccio of cooked courgette, tomato confit pesto, smoked eel and honey goat's cheese mousse</i>	27 €
Panacotta de burrata au basilic, gaspacho de tomate et cerise, jambon de canard <i>Burrata panacotta with basil, tomato and cherry gazpacho, duck ham</i>	26 €

PLATS *DISHES*

Noisette d'agneau rôti au beurre d'algue, croustillant d'épaule confit, vinaigrette gourmande à la menthe <i>Roasted lamb with seaweed butter, crispy shoulder confit, gourmet mint vinaigrette</i>	37 €
Homard bleu cuit au beurre de yuzu, mini légume du moment, émulsion de carapace <i>Blue lobster cooked in yuzu butter, mini vegetables of the moment, shell emulsion</i>	68 €

PLATS *DISHES*

- Tentacule de poulpe à la plancha, piperade de légume de Méditerranée, jus de viande à la mélisse 36 €
Grilled octopus tentacle, Mediterranean vegetable piperade, meat juice with lemon balm
- Risetti crémeux aux légumes de saison, émulsion de parmesan, copeaux de truffe d'été et salade de cress 34 €
Creamy risetti with seasonal vegetables, parmesan emulsion, summer truffle shavings and cress salad
- Filet de bœuf charolais, foie gras de canard poêlé, sauce vin rouge, pomme de terre dauphine et girolle 46 €
Charolais beef fillet, pan-fried duck foie gras, red wine sauce, dauphine potatoes and chanterelle mushrooms

DESSERTS *DESSERTS*

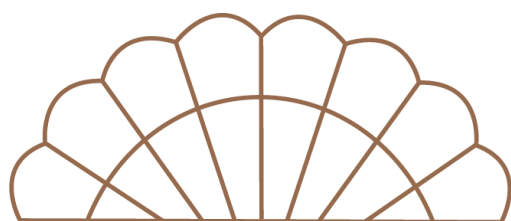
- Assiette de fromage de notre région 16 €
Cheese plate from our region
- Ile exotique coco, namelaka chocolat dulcey, coulis exotique et glace mangue 17 €
Exotic coconut, dulcey chocolate namelaka, exotic coulis and mango ice cream
- Crème d'avocat, croquant et crémeux chocolat, ganache et glace vanille 17 €
Avocado cream, crunchy and creamy chocolate, ganache and vanilla ice cream
- Citron basilic en trompe l'œil, crème anglaise basilic et sorbet citron basilic 17 €
Lemon, basil custard and lemon basil sorbet
- Marmelade fraise, crème fouettée, chips de fraise et glace à la crème 17 €
Strawberry marmalade, whipped cream, strawberry crisps and cream ice cream

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.



LE PALACE

DE MENTHON

MENU DEGUSTATION *DEGUSTATION MENU*

- Hors boissons et préparé pour l'ensemble des convives de la table •
- *Excluding drinks and prepared for all guests at the table* •

105 €

Cœur de filet de truite, chlorophylle, gel citron wasabi, caviar osciètre
Trout fillet, chlorophyll, lemon wasabi gel, osciètre caviar

Tentacule de poulpe à la plancha, piperade de légume de Méditerranée,
jus de viande à la mélisse
Grilled octopus tentacle, Mediterranean vegetable piperade, meat juice with lemon balm

Noisette d'agneau rôti au beurre d'algue, croustillant d'épaule confit,
vinaigrette gourmande à la menthe
Roasted lamb with seaweed butter, crispy shoulder confit, gourmet mint vinaigrette

Dessert au choix à la carte
Dessert of your choice à la carte

Aucun changement dans le menu n'est possible et tout changement sera facturé à la carte.
No changes can be made to the menu and any changes will be billed à la carte.