

Nos formules du midi du lundi au vendredi de 12H30 à 14H

From monday to friday, from 12:30 pm to 2 pm

-
Entrée, plat, dessert : 59€

Starter, main course, dessert : 59€

-
Entrée, plat : 49€

Starter, main course : 49€

-
Plat, dessert : 41€

Main course, dessert : 41€

Velouté de butternut, châtaignes, bœuf séché, crème fouettée à la noisette

Soup of butternut, chestnuts, dried beef, hazelnut whipped cream

ou

Raviole ouverte d'escargots, purée de céleri rave, Beaufort, amandes grillées,
émulsion persillade

Open snail ravioli, mashed celeriac, Beaufort cheese, grilled almonds, parsley emulsion

Filet d'omble chevalier, risetti crémeux, vinaigrette de légumes, sauce safran

Char fish fillet, creamy risetti, vegetable vinaigrette, saffron sauce

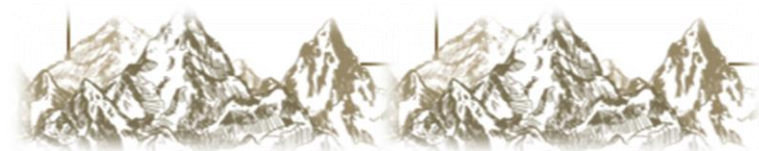
ou

Wok de filet de bœuf, légumes sautés sauce soja, riz, coriandre, sésame

Beef filet wok, soy sauce sauteed vegetables, rice, coriander, sesame

Dessert au choix

Choice of dessert



EFFERVESCENTS *Sparklings* Coupe Demi Bouteille

Taittinger	20€	-	110€
Abélé 1757 Rosé	24€	-	140€

VINS BLANCS *White wines* Verre Demi Bouteille

Savoie

Chignin Bergeron Opulent Domaine Grisard 2020	12€	45€ (50cl)	65€
--	-----	---------------	-----

Bourgogne

Chablis Saint Pierre Domaine Dauvissat 2022	15€	40€ (37,5cl)	68€
--	-----	-----------------	-----

Beaujolais

Chardonnay Cuvée Réserve Château des Ravatys Bio	-	-	150€
---	---	---	------

VINS ROUGES *Red wines* Verre Demi Bouteille

Vallée de la Loire

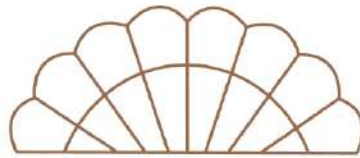
Saint Nicolas de Bourgueil Expression Domaine Lorieux	-	35€ (50cl)	45€
--	---	---------------	-----

Savoie

Mondeuse Noire Les Molières Domaine Grisard 2020	12€	40€ (50cl)	65€
---	-----	---------------	-----

Beaujolais

Côte de Brouilly Ravatys Cuvée Réserve	12€	-	69€
--	-----	---	-----



LE PALACE

DE MENTHON

LES SAMEDIS ET DIMANCHES MIDIS / SATURDAY AND SUNDAYS LUNCHTIME

MENU DU PALACE

MENU OF THE PALACE

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

110 €

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

*

Noix de Saint-Jacques poêlées, crumble pistache et parmesan,
déclinaison de chou-fleur, émulsion clémentine
*Snacked scallops, pistachio crumble with cheese parmesan,
cauliflower, emulsion of clementine*

*

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

*

Dessert au choix
Choice of dessert

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 change will be billed à la carte.

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.