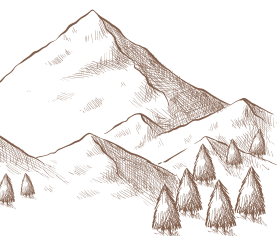


LE PALACE
DE MENTHON

Menu déjeuner

DU MERCREDI AU DIMANCHE
DE 12H30 À 14H00

Wednesday to Sunday
from 12.30p.m. to 2 p.m.



Nos formules

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and dessert

65€

Entrée et plat
Starter and main course

55€

Plat et dessert
Main course and dessert

47€



Végétarien sur demande



Sans gluten sur demande

ENTRÉES *Starters*



Glacé de carottes au lait de coco et citronnelle, gambas aux agrumes
Glazed with coconut and lemongrass carrots, citrus shrimp



Salade gourmande aux asperges, œuf poché, jambon de Savoie, parmesan et huile de noix
Gourmet salad with asparagus, poached egg, Savoy ham, parmesan and walnut oil

Saumon gravlax, pickles de légumes racines, gel betterave et orange sanguine

Salmon gravlax, root vegetable pickles, beetroot and blood orange gel

PLATS *Main courses*

Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons, polenta crémeuse, petits légumes, sauce aigre douce
Poultry ballotine stuffed with mushrooms, creamy polenta, small vegetables, sweet sour sauce

Filet d'Omble chevalier, risetti d'asperges, vinaigrette croquante de légumes, émulsion au parmesan et huile de truffe
Char filet, asparagus risetti, crispy vegetable dressing, parmesan emulsion and truffle oil

Parmentier de joue de bœuf, purée de patates douces, foie gras poêlé, sauce vin rouge

Beef cheek parmentier, mashed sweet potato, pan-fried foie gras, red wine sauce

DESSERTS *Desserts*

Assiette de fromage de notre région
Plate of cheese from our region

Palet Breton, crème vanille, ananas et caramel au rhum
Palet Breton, vanilla cream, pineapple and rum caramel



Bavaroise au chocolat, nougatine cacao, glace noisette
Chocolate bavaroise, cocoa nougatine, hazelnut ice cream

