

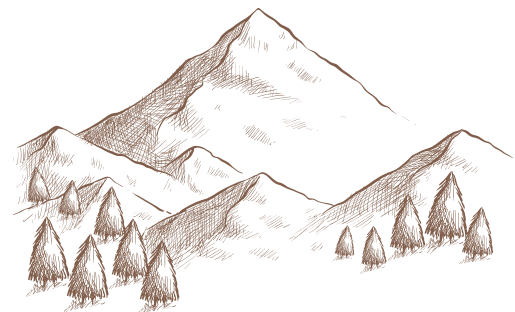
LE PALACE

DE MENTHON

IL ÉTAIT UNE FOIS LE PALACE DE MENTHON *ONCE UPON A TIME LE PALACE DE MENTHON*

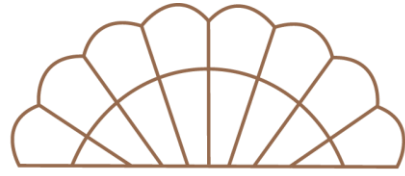
Avant de devenir un hôtel de luxe, Le Palace de Menthon a eu une première vie !

Des recherches archéologiques ont permis la découverte des vestiges d'une ancienne villa romaine, offrant ainsi un précieux héritage à préserver ! Construit en 1906 par les Frères Gruffaz, le Palace n'était pas encore l'hôtel haut de gamme que nous connaissons aujourd'hui. De 1996 à 2006, l'établissement est racheté par le Groupe Alcatel et est exclusivement dédié à l'accueil de séminaires, conventions, conférences, mariages et autres évènements professionnels et réceptions privées à Annecy. En 2018, il est racheté par Monsieur Jean-Claude LAVOREL. Aujourd'hui il est composé de 67 chambres et suites, d'un restaurant gastronomique, d'un bar à cocktails, d'un bar de plage pour toutes vos envies, ainsi que d'un spa et de 15 salles de séminaires.



Before becoming a luxury hotel, Le Palace de Menthon had a first life!

Archaeological research has led to the discovery of the remains of an ancient Roman villa, offering a precious heritage to preserve! Built in 1906 by the Gruffaz brothers, the Palace was not yet the high-end hotel we know today. From 1996 to 2006, the establishment was bought by the Alcatel Group and dedicated exclusively to hosting seminars, conventions, conferences, weddings and other business events and private receptions in Annecy. In 2018, it was bought by Jean-Claude LAVOREL. Today, the hotel boasts 67 rooms and suites, a gourmet restaurant, a cocktail bar, a beach bar, a spa and 15 seminar rooms.



LE PALACE

DE MENTHON

NOTRE CHEF FRÉDÉRIC DELORMES *OUR CHEF FRÉDÉRIC DELORMES*

La marque de fabrique de notre Chef s'appuie sur des produits français de très bonne qualité cuisinés avec simplicité et goût.

Ce Sarthois voyageur, qui a travaillé en Espagne, au Qatar et en Russie, puis dix ans au Chabichou à Courchevel aux côtés de Michel Rochedy et de Stéphane Buron, œuvre ici avec patience et discrétion.

« C'est important que tout le monde soit impliqué, observe-t-il. Un chef de cuisine sans sa brigade ne fait pas grand-chose » souligne Frédéric Delormes.

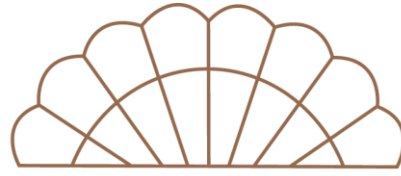


Our Chef's trademark is top-quality French produce cooked with simplicity and taste.

This Sarthois traveler, who worked in Spain, Qatar and Russia, then for ten years at Le Chabichou in Courchevel alongside Michel Rochedy and Stéphane Buron, works here with patience and discretion.

It's important for everyone to be involved," he observes. A chef without his brigade doesn't do much," emphasizes Frédéric Delormes.





LE PALACE

DE MENTHON

CARTE DU RESTAURANT

RESTAURANT MENU

Du Mercredi au Samedi de 19H15 à 21H15
From Wednesday to Saturday from 7.15 pm to 9.15 pm

Pour que votre repas soit un plaisir, merci de nous signaler toutes allergies
ou intolérances alimentaires

To make your meal a pleasure, please inform us of any food allergies or intolerances

ENTRÉES STARTERS

Emietté de chair de tourteaux parfumé au cerfeuil, fine gelée aux algues Kombu, caviar
osciètre, nage de crustacés et gel gingembre 34 €
*Crab meat with chervil, fine jelly with kombu seaweed,
osciètre caviar, shellfish sauce and ginger gel*



Poireaux d'été confit au beurre de yuzu, omble fumé,
crème légère aux œufs de truite 30 €
Leek confit with yuzu butter, smoked charfish, light cream with trout egg

PLATS MAIN COURSES

Raviole ouverte de homard, brunoise de légumes, pignons de pin, émulsion de carapaces au
piment d'Espelette 40 €
*Open lobster raviole, vegetables, pine nuts
emulsion of shellfish with Espelette pepper*



Aubergine rôtie au beurre, légumes de saison, ricotta fumée, coulis de poivrons piquillos 32 €
Butter-roasted eggplant, seasonal vegetables, smoked ricotta, piquillo bell pepper coulis

Filet de cannette des Dombes, fruits et légumes au thym citron,
jus de viande au poivre de Timut 36 €
*Filet of Dombes duckling, fruits and vegetables with lemon thyme,
meat jus with Timut pepper*



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.





LE PALACE


DE MENTHON

FROMAGE CHEESE

Plateau de fromage proposé par Alain Michel 18 €
Cheese platter offered by Alain Michel

DESSERTS DESSERTS

 Déclinaison de butternut 15 €
Butternut en 3 façons, crémeux & glace chocolat blanc végétal Amatika
 *Butternut in 3 ways, with Amatika vegan white chocolate cream and ice cream*

 Pamplemousse rose & matcha 15 €
Fine meringue suisse parfumé au matcha, espuma légère au pamplemousse, pomelo frais
Fine Swiss meringue flavoured with matcha, light pamplemousse espuma, fresh pomelo

Douceur automnale aux noix 15 €
Crémeux chocolat et caramel, cake moelleux aux noix, noix caramélisée
Chocolate and caramel cream, walnut cake, caramelised walnuts

 VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

 SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

Veuillez noter que tous nos desserts sont sans porc
Please note that all our desserts are pork-free

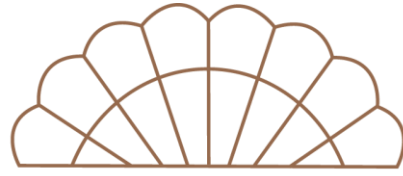
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.



LE PALACE

DE MENTHON

LE ROC DE CHERE

Hors boissons et préparé pour l'ensemble des convives de la table

Excluding drinks and prepared for all guests at the table

Menu non modifiable, tout changement sera facturé à la carte.

Menu cannot be changed, any changes will be charged.

119 €

Emietté de chair de tourteaux parfumé au cerfeuil, fine gelée aux algues

Kombu, caviar osciètre, nage de crustacés et gel gingembre

*Crab meat with chervil, fine jelly with kombu seaweed,
osciètre caviar, shellfish sauce and ginger gel*

*

Poireaux d'été confit au beurre de yuzu, omble fumé,
crème légère aux œufs de truite

*Leek confit with yuzu butter, smoked charfish,
light cream with trout egg*

*

Raviole ouverte de homard, brunoise de légumes, pignons de pin
émulsion de carapaces au piment d'Espelette

*Open lobster raviole, vegetables, pine nuts
emulsion of carapaces with Espelette pepper*

*

Filet de cannette des Dombes, fruits et légumes au thym citron,
jus de viande au poivre de Timut

*Filet of Dombes duckling, fruits and vegetables with lemon thyme, meat jus
with Timut pepper*

*

Dessert au choix

Choice of dessert

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

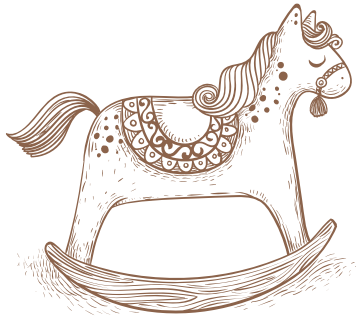
Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.



LE PALACE

DE MENTHON



MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans, menu hors boissons
Up to 12 years old, menu excluding beverages

25 €

Linguine nature, bolognaise ou sauce tomate
Plain or Bolognese or tomato sauce linguine pasta

ou or

Poulet, pommes de terre grenailles ou frites ou légumes
Chicken, potatoes or French fries or vegetables

ou or

Poisson, pommes de terre grenailles ou frites ou légumes
Fish, potatoes or French fries or vegetables

*

Assiette de fruits frais
Fresh fruit platter

ou or

Moelleux au chocolat
Chocolate cake



Menu non modifiable, tout changement sera facturé à la carte.
Menu cannot be changed any changes will be charged.

Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

Prix net en euros, service et taxes compris. Les animaux de petite taille tenus en laisse sont admis au sein du restaurant. Tenue correcte exigée.

Liste des producteurs et allergènes consultables sur demande.

Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.

List of producers and allergens available on request.