

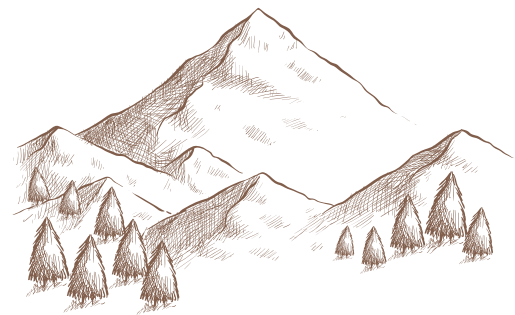
# LE PALACE

## DE MENTHON

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

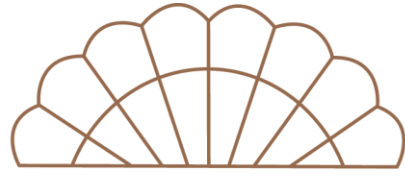
Avant de devenir un hôtel de luxe, Le Palace de Menthon a eu une première vie !

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.

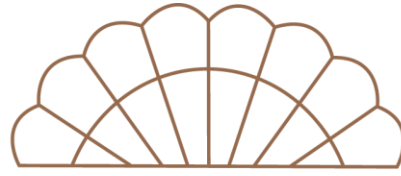


Our Chef's trademark is top-quality French produce cooked with simplicity and taste.

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 GASTRONOMIQUE GASTRONOMIC RESTAURANT MENU

Du Mercredi au Samedi de 19H30 à 21H30  
*From Wednesday to Saturday from 7.30 pm to 9.30 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 36 €  
*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 32 €  
*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 42 €  
*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 34 €  
*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 38 €  
*Filet of Dombes duckling, fruits and vegetables with lemon thyme,  
meat jus with Timut pepper*

 VÉGÉTARIEN  
VEGETARIAN

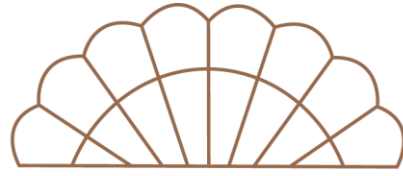
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

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 19 €  
*Cheese platter offered by Alain Michel*

### DESSERTS *DESSERTS*

Amatika Butternut 17 €  
Amatika Butternut

Pamplemousse matcha 17 €  
*Pamplemousse matcha*

Tuile croustillante, chocolat caraïbe, praliné, crème glacée Caramelia 17 €  
*Crispy tile, Caribbean chocolate, praline, caramelized ice cream*

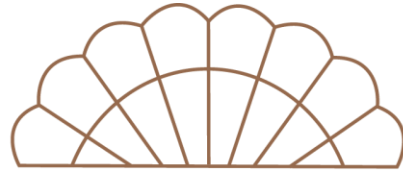
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

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.*

115 €

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*



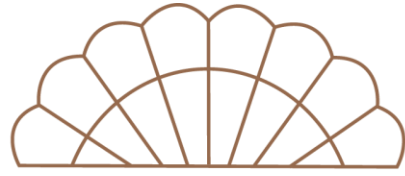
Origine des viandes : France. *Origin of meats: France.*

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.

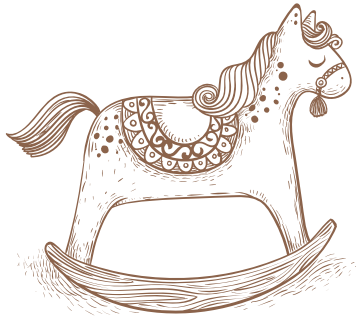
*Net price in euros, service and taxes included. Small animals on leashes are allowed inside the restaurant. Correct outfit required.*

*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.*