

Menu de Noël

CHRISTMAS EVE MENU

24 DÉCEMBRE 2024 24th December 2024

T. 04 50 64 83 01 - restaurant@palacedementhon.fr



LE PALACE
DE MENTHON

Carpaccio de filets de bœuf au ponzu , huitre Gillardeau et sésame

Carpaccio of beef fillets with ponzu, Gillardeau oysters and sesame seeds

*

Crème brûlée de foie gras de canard , chantilly pomme verte et popcorn

Duck foie gras creme brûlée, green apple chantilly and popcorn

*

Filet de saint pierre rôti , fondue de poireaux , gel gingembre,

émulsion clémentine et vanille

Roast fillet of Saint Pierre, leek fondue, ginger gel, clementine and vanilla emulsion

*

Chapon de la ferme Mieral en 2 cuissons , purée de butternut , betteraves et châtaignes confites , jus de cuisson à la truffe melanosporum

2-cooked capon from the Mieral farm, butternut purée, beetroot and chestnut confit, melanosporum truffle cooking juice

*

Mille-feuille de pain d'épice, glace chocolat Valrhona Komuto, poire épicée

Gingerbread mille-feuille, Valrhona komuto chocolate ice cream, spiced pear

Mignardise

Sweet treat

150€ par adulte hors boisson

150€ per adult excluding drinks