

31 DÉCEMBRE 2023

BUFFET GOURMAND

*Soirée Saint-Sylvestre*



LE PALACE  
DE MENTHON

*110€ par adulte hors boisson*

Velouté de butternut aux châtaignes

Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme poire

Salade César aux gambas

Cœur de saumon fumé, crème fouettée agrumes

Tataki de thon, vinaigrette de légumes, sauce soja et coriandre

Assortiments de maki

Charcuterie de notre région

Huîtres de Bretagne

Crevettes roses, sauce cocktail

Pince de tourteaux

-

Filet de truite, risotto aux céréales, beurre d'agrumes

Filet de bœuf, champignons, sauce vin rouge

-

Fromage de notre région

Brochette fruits frais et bonbons, chocolat chaud

Tarte de saison

Galette

Bûche forêt noir

Verrine aux fruits exotiques

Assortiments de mignardises

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

31 DÉCEMBRE 2023

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Soirée Saint-Sylvestre



LE PALACE

DE MENTHON

220€ par adulte hors boisson

65€ l'accord mets et vins

Sphère de foie gras de canard,  
brisures de truffe melanosporum, madeleine moelleuse  
Cœur de filet de truite, chlorophylle aux pousses d'épinard,  
caviar osciètre et citron vert

*Accord : Chablis Saint Pierre Domaine Dauvissat 2022 10 cl*

-

Noix de Saint-Jacques, rizotto de céleri rave  
et pomme verte, émulsion au jus de truffe

Raviole ouverte de homard bleu,  
émulsion de carapaces au piment d'Espelette  
*Accord : Chignin Bergeron Opulent Domaine Grisard 2022 10 cl*

-

Noisettes de chevreuil rôti au beurre parfumé au génépi,  
mouseline de betterave rouge, sauce poivrade aux myrtilles  
*Accord : Saint Emilion Patris, Grand Cru 2012 10 cl*

-

Syphon chaud de chocolat Valrhona parfumé au thé earl grey  
Poire fondante au cœur glacé, crémeux noix de pécan au gingembre  
*Accord : Champagne Abelé 1757 Blanc de blanc*

-

Mignardises



31 DÉCEMBRE 2023

BUFFET GOURMAND

*Soirée Saint-Sylvestre*



LE PALACE  
DE MENTHON

*110€ par adulte hors boisson*

Velouté de butternut aux châtaignes

Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme poire

Salade César aux gambas

Cœur de saumon fumé, crème fouettée agrumes

Tataki de thon, vinaigrette de légumes, sauce soja et coriandre

Assortiments de maki

Charcuterie de notre région

Huîtres de Bretagne

Crevettes roses, sauce cocktail

Pince de tourteaux

-

Filet de truite, risotto aux céréales, beurre d'agrumes

Filet de bœuf, champignons, sauce vin rouge

-

Fromage de notre région

Brochette fruits frais et bonbons, chocolat chaud

Tarte de saison

Galette

Bûche forêt noir

Verrine aux fruits exotiques

Assortiments de mignardises

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

31<sup>st</sup> DECEMBER 2023

GOURMET BUFFET

*New Year's Eve*



LE PALACE  
DE MENTHON

*€110 per adult excluding drinks*

Butternut and chestnut cream soup

Semi-cooked duck foie gras with apple and pear chutney

Caesar salad with prawns

Smoked salmon, citrus whipped cream

Tuna tataki, vegetable vinaigrette, soy sauce and coriander

Maki assortments

Cold cuts from our region

Oysters from Bretagne

Pink prawns, cocktail sauce

Claw of crab

-

Trout fillet, cereal risotto, citrus butter

Beef fillet, mushrooms, red wine sauce

-

Cheese from our region

Fresh fruit and sweets brochette, hot chocolate

Seasonal tart

Galette

Black forest log

Exotic fruit verrine

Assortments of mignardises

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