



LE PALACE
DE MENTHON



Menu Saint-Valentin

VALENTINE'S DAY MENU

Ambiance musicale Groupe Karamélis au bar du Palace

Musical atmosphere : Karamélis band at the bar



Notre cocktail du jour

Cocktail of the day

L'ENVIE D'AIMER DESIRE OF LOVE 11cl

Amour de Deutz millésimé 2013, gin purple

Liqueur de noyau de cerise

Sirop de gingembre maison, jus de citron

Amour de Deutz vintage 2013, purple gin,
Cherry pit liqueur, house ginger syrup, lemon juice

19€

SUR RÉSERVATION ON RESERVATION

T. +33 (0) 4 50 64 83 01 - restaurant@palacedementhon.fr

LE FOIE GRAS FOIE GRAS

Dôme de foie gras et magret de canard à la mangue

Foie gras dome and duck breast with mango

LA SAINT-JACQUES SCALLOP

Noix de Saint-Jacques poêlée, risotto de céleri

Émulsion à la truffe melanosporum

Pan-seared scallops, celery risotto

Melanosporum truffle emulsion

L'OMBLE CHEVALIER ARCTIC CHAR

Filet d'omble chevalier rôti au beurre yuzu

Taboulé de chou-fleur, crème au caviar Oscietre

Roasted Arctic char fillet with yuzu butter

Cauliflower tabbouleh, Oscietra caviar cream

LE BŒUF BEEF

Tataki de filet de bœuf mariné au sésame servi tiède

Ponzu et coriandre, gel gingembre, légumes croquants

Tataki of sesame-marinated beef fillet served warm

Ponzu and coriander, ginger gel, crunchy vegetables

LE FROMAGE REVISITÉ CHEESE REVISITED

Fromage (*supplément 15€*)

Cheese (extra charge 15€)

LE CŒUR À PRENDRE CHOCOLATE HEART

Coque chocolat Caramélia

Mousse hibiscus, gelée orange sanguine

Caramelia chocolate shell,

Hibiscus mousse, blood orange jelly

MIGNARDISES SWEET TREATS

145€ par adulte hors boissons

Per adult excluding drinks