



LE PALACE
DE MENTHON

RESTAURANT

Soirée Saint-Sylvestre

NEW YEAR'S EVE

31 DÉCEMBRE 2024 31st December 2024

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

Panacotta de foie gras de canard, gelée au jus de truffe
Duck foie gras panacotta, truffle juice jelly

-
Emietté de chair de tourteaux parfumé au curry
Caviar osciètre, nage aux agrumes
*Crumbled crabmeat flavoured with curry
Ossetra caviar, citrus fruit*

-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, langues d'oursin
Gel aux algues Kombu, pickles de légumes
*Carpaccio of scallops, sea urchin tongues
Kombu seaweed gel, vegetable pickles*

-
Médaille de lotte, langoustine rôtie
Risotto de frégoles, bisque au cerfeuil
*Monkfish, roast langoustine
Fregola risotto, chervil bisque*

-
Noisettes de chevreuil rôti au beurre de génépi
Mousseline de céleri-rave, sauce poivrée aux myrtilles
*Noisettes of roast venison with génépi butter
Celeriac mousseline, blueberry pepper sauce*

-
Ananas flambé au poivre de Timut, syphon à la vanille
Pineapple flambé with Timut pepper, vanilla syphon

-
Biscuit moelleux caramélisé au beurre demi-sel, gel au Cointreau
Mousse légère Gianduja, caviar d'agrumes
*Soft biscuit caramelised with semi-salted butter, Cointreau jelly
Light Gianduja mousse - Citrus caviar*

-
Mignardises
Sweet treats

245€ par adulte hors boisson
245€ per adult excluding drinks