



LE PALACE
DE MENTHON

Menu séminaire de fin d'année

Amuse-bouche

Raviole ouverte de homard,
émulsion de carapaces au piment d'Espelette

ou

Cœur de filet de truite, chlorophylle,
gel citron au wasabi, caviar osciètre

ou

Foie gras mi-cuit et magret de canard, gelée de jus de raisin,
pickles de légumes, pain aux fruits secs toasté

Noix de Saint-Jacques poêlées, crumble pistache et parmesan,
déclinaisons de chou-fleur, émulsion clémentine

ou

Filet d'omble chevalier meunière, risetti crémeux,
légumes de saison, œufs de truite, sauce au safran

ou

Ballotine de volaille fermière, purée de carottes,
châtaignes confites, jus à la brisure de truffe

ou

Filet de bœuf Charolais, mousseline de céleri,
poire pochée, sauce vin rouge au chocolat et myrtilles

Sablé breton, panna cotta à la vanille,
marmelade exotique, coulis de mangue

ou

Chou praliné et café, crémeux au chocolat Valrhona

ou

Bûche poire, vanille et caramel

85€ /pers. TTC

Supplément fromage 10€ TTC par personne

Disponible du 1^{er} décembre 2025 au 31 janvier 2026

Menu unique pour l'ensemble des convives. Prix nets en euros, taxe et service compris.
Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité