



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 oscière

*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<sup>er</sup> 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