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

89€ */pers.* TTC

Supplément fromage 10€ TTC par personne

Disponible du 1er décembre 2026 au 31 janvier 2027

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