



# Palace de Menkhon

---

## M E N U



12月24日と12月25日のディナー

---

---

### カボチャのポターージュ

- 栗のつぶつぶ入り、フォアグラのクルトンを浮かべて -

### 最高品質の酢漬けのにしん

- サボワ産ワイン風味、甘いマッシュポテトを添えて -

### 野生のチキンロティのシュークリーム

- ブレッド（フダンソウ）と栗のソースで、  
ベーコン風味の葉野菜のバターソテーとともに -

### ミッシェルさんのチーズ、羊飼いのサラダ

- カラマタバージンオリーブオイルのドレッシングで -

### ブッシュ・ド・ノエルのクリスマスケーキ

### ミニアルディーズ（小菓子）



74ユーロ \*お飲み物は除く





# Palace de Menkhon

---

## M E N U



12月31日のディナー

---

---

**スウェーデン風スモークしたマスのカナッペ  
常温の生ガキ**

- ゲンチアナの乳化したソースで -

**カボチャと栗のシャンティ**

- イチョウガニのエスプレット産赤唐辛子風味で -

**フレッシュフォアグラ**

- ブリオッシュとともに -

**ホタテのスナッケ**

- サボワ産のハムとともに -

**クルミ入り栗のムース**

**アルペンスタイル、洋ナシのシャーベット**

- シャルトルーズリキュールをかけて -

**ビーフステーキ**

- シブレットソースで -

**トリュフのポレンタ**

- ロッシーニ風 -

**サボワ産チーズ「レプロッション」のコロッケ**

- サボワ産のリンゴのゼリーを添えて -

**今年のデザート**

**ミニアルディーズ (小菓子)**



149ユーロ \*お飲み物は除く

