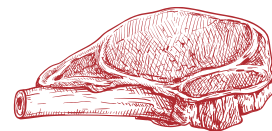
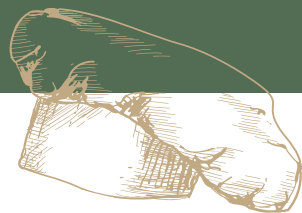


PALACE

CHEF CORNER

Moules marinières, pommes frites 30

Jarret d'agneau, trilogie
d'haricots, lardons, polenta 34



SALADES

Salade verte 9

Salade mêlée 11

Salade de doucette, œuf bio poché, lardons, croûtons 16

Salade du marché, fromage de chèvre tiède, focaccia, miel, noisettes 16

Salade de poulet au curry, fruits 25

POTAGES

Potage du jour 9

Potage de carottes, orange, gingembre 14

Potage au vin blanc de Cernieux 14

Bisque de homard 16

BRASSERIE LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline 29

Coquelet diablo, pommes frites (30 minutes) 29

Escalope viennoise, citron, pommes frites 38

Emincé de foie de veau, sauge, balsamique, rösti 36

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard, coing, brioche maison 24

Saumon, betterave, pickles de concombre, gelée de pomme 22

Os à moelle, fleur de sel, pain Maggia grillé 18

Tartare de bœuf, toast, beurre 25

LAC & MER

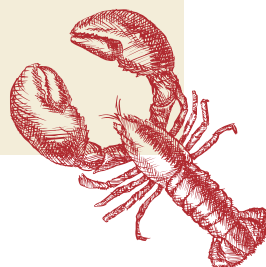
Huître la pièce

Marennes Fine de Clair 4.50

Gillardeau 5.50

Filets de perche suisse meunière, pommes nature 44

Coquilles Saint-Jacques, hotaté, salicorne, fruit de la passion, risotto, légumes 42



BOUCHERIE PALACE

Entrecôte suisse, 150 g 36
pommes frites, 250 g 46
beurre aux herbes

Dès 2 personnes par pers.

Côte de bœuf racie sur l'os, sel fumé, beurre aux herbes, pommes frites 52

VÉGÉTARIEN

Caramelle farci de ricotta et bolets, mini betterave, espuma au parmesan 31

Risotto « Margarita » mozzarella, tomates, huile au basilique 30

TARTES FLAMBÉES

Mont Vully 18
Lardons, cumin, oignons

Le fumé 22
Saumon fumé, aneth, câpres, oignons, pickles

Le bleu 22
Roquefort, poire, noix