SALADES ET HORS-D'OEUVRES

Caviar Oscietre «Réserve du Palace» (50g)
Garniture classique et blinis

Oscietra Kaviar «Réserve du Palace» (50g)
Klassische Beilagen und Blinis

Oscietra Caviar «Réserve du Palace» (50g)
Classic garnish and blinis *A.C.D.G.O.*

300

6 Huîtres Gillardeau No. 2
Pain de seigle grillé, beurre aux algues, sauce mignonette

6 Gillardeau Austern No. 2
Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce

6 Gillardeau Oysters No. 2
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce *A.B.G.O.R.*

80

Saumon fumé Norvégien maison découpé devant vous
Garniture classique

Hausgeräucherter Norwegischer Lachs am Tisch zubereitet
Klassische Beilagen

House-made smoked Norwegian salmon prepared tableside
Classic garnish *A.D.G.O.*

55

Déclinaison de homard Canadien
Tartelette de champignons sauvages
Coulis de tête et tomates aux agrumes

Dreierlei Kanadischer Hummer
Tartelette mit Waldpilzen
Krustentier-Coulis und mit Zitrus parfümierte Tomaten

Canadian lobster three ways
Wild mushroom tartelette
Crustacean-coulis and citrus-scented tomatoes *A.B.C.G.L.O.*

85

Terrine de foie gras de canard maison
Gelée au Pacherenc du Vic-Bilh
Rhubarbe pochée à l'hibiscus, brioche feuilletée

Hausgemachte Enten Foie Gras Terrine
Pacherenc du Vic-Bilh Gelée
Pochierte Rhabarber mit Hibiskus, Blätterteig-Brioche

House-made duck foie gras terrine
Pacherenc du Vic-Bilh Jelly
Poached rhubarb with hibiscus, puff pastry brioche *A.C.G.O.*

68

Salade de betteraves anciennes
Crues et cuites au sel de Guérande, Burratina, gel citron
Mûres et noix de pécan marinées, vinaigrette à l'huile de bergamote

Heirloom-Rüben-Salat
Roh und mit Guérande-Salz gebacken, Burratina, Zitronen-Gel
Brombeeren und marinierte Pekannüsse, Bergamotte-Vinaigrette

Heirloom beetroot salad
Raw and salt-baked, burratina, lemon gel
Blackberries and pickled Pecan nuts, bergamot-vinaigrette *G.H.M.O.*

49

LES HORS-D'OEUVRES CHAUDES

Langoustines sautées au beurre salé
Réduction de crustacé au caviar, râgout terre-mer, tétragone, girolles

Sautierte Langustinen
Gesalzene Butter, Krustentier-Reduktion mit Kaviar, Surf und Turf Ragout
Neuseeländer Spinat, Pfifferlinge

Sautéed langoustines with salted butter
Crustacean reduction with caviar, surf and turf ragout
New Zealand spinach and girolles *B.D.G.L.O.*

95

Poêlée de cèpes à la persillade
Coco de Borlotti au chorizo Ibérique, péquillos, jus poulette

Steinpilze mit Persillade
Borlotti Bohnen, Chorizo, Piqillo Pfeffer, Poulet-Jus

Sautéed porcini mushrooms with persillade
Borlotti beans, chorizo, piquillo pepper, chicken jus *A.G.H.L.M.O.*

75

LES SOUPES

Minestrone d'hiver au pistou
Truffe noire et raviolini de foie gras

Winter-Minestrone mit Pesto
Schwarze Trüffel und Foie Gras Raviolini

Winter minestrone with basil pesto
Black truffle and foie gras raviolini *A.C.G.H.L*

39

La bisque crémeuse de homard flambée au Cognac

Cremige Hummer Bisque flambiert mit Cognac

Creamy lobster bisque flambéed with cognac *B.G.L.O.*

43

Consommé clair de queue de bœuf relevé au Sherry
Perles de légumes, truffe noire

Ochsenschwanzsuppe
Gemüseperlen mit Sherry parfümiert. schwarze Trüffel

Sherry-scented oxtail clear soup
Vegetable pearls, black truffle *A.C.L.O.*

41

VEGAN

Barigoule de légumes oubliés à la truffe noire
Purée de courge rôtie, jus de braisage

Heirloom Gemüse à la Barigoule
Schwarze Trüffel, Pürée von geröstetem Kürbis, Jus

Heirloom vegetables barigoule-style
Black truffle, roasted pumpkin purée, jus *L.O.*

50

Ravioles de légumes d'hiver et truffe noire
Courge, betteraves fumées, panaïs, tétragone
Bouillon de légumes perlé à l'huile de cerfeuil

Ravioli gefüllt mit Wintergemüse und schwarzem Trüffel
Kürbis, geräucherte rote Beete, Schnittlauch, Neuseeländer Spinat
Gemüsebouillon mit Kerbel-Öl

Winter vegetable and black truffle ravioli
Pumpkin, smoked beetroot, parsnip, New Zealand spinach
Vegetable broth with chervil oil *A.L.O.*

50

LES PÂTES ET RISOTTO

Linguini au safran et homard
Flambé au Cognac, coulis de tomates et agrumes, basilic frais

Safran Linguini mit Hummer
Mit Cognac flambiert, Zitrus-Tomaten Coulis, Basilikum

Lobster and saffron linguini
Flambéed with Cognac, citrus tomato coulis, basil *A.B.C.G.L.O.*

75

Agnolotti d'agneau confit à la fève de tonka
Truffe noire, matignon de légumes d'hiver, jus de braisage et crémeux

Lamm-Agnolotti mit Tonka-Bohnen
Schwarze Trüffel, Wintergemüse-Matignon, zweierlei Jus

Agnolotti with braised lamb and tonka beans
Black truffle, winter vegetable Matignon, jus two-ways *A.C.G.L.O.*

60

Risotto aux cèpes rôtis
Châtaignes braisées au jus de légumes
Salade d'herbes fraîches, tuile de Parmesan

Steinpilz Risotto
Brasierte Kastanien mit Gemüse Jus
Frische Kräuter, Parmesan Tuile

Porcini risotto
Braised chestnuts, vegetables jus
Herb salad, Parmesan tuile *G.H.L.O.*

48

LES POISSONS

Sole de petit bateau
Cuite en viennoise de pistaches et bulots
Moules de Bouchot, lentilles du Puy aux algues
Bouillon d'huîtres émulsionné

«Petit Bâteau» Seezunge
Pistazien-Wellhornschnecken Viennoise
Bouchot Muscheln, Puy Linsen
Austern Emulsion

Dover sole «Petit Bâteau»
Pistachio and whelk viennoise, Bouchot mussels, Puy lentils and seaweed
Oyster emulsion *A.D.G.H.L.O.R.*

95

Rouget-barbet cuit entier «Matelote»
Tagliatelles de seiche confites, tartare d'algues
Girolles sautées, choux-fleurs multicolores

Rotbarbe «Matelote»
Sepia Tagliolini, Algen Tatar
Sautierte Pfifferlinge, bunter Blumenkohl

Red mullet «Matelote»
Cuttlefish tagliatelle, seaweeds tartar
Girolles, colored cauliflowers *B.D.G.H.L.O.R.*

90

Homard Canadien «Thermidor»
Gratiné d'une sauce Mornay à l'estragon
Morilles braisées, pousses d'épinards sautées au beurre demi-sel

Kanadischer Hummer «Thermidor»
Mit Estragon-Mornay Sauce gratiniert
Brasierte Morcheln, sautierter Spinat

Canadian lobster «Thermidor»
Gratinated with a tarragon Mornay sauce
Braised morels, wilted baby spinach *A.B.C.G.L.M.O.*

120

Saint-Jacques poêlées
Endives en copeaux et braisées au jus d'agrumes
Truffe noire, balsamique réduit, noix

Jakobsmuscheln, scharf angebraten
Zweierlei Endivien – roh und mit Zitrusfrüchten brasiert
Schwarze Trüffel, Balsamico Reduktion, Walnüsse

Seared hand-dived scallops
Endives two-way - citrus braised and raw
Black truffle, balsamic reduction, walnuts *B.D.G.H.L.O.R.*

120

LES VIANDES

Filet d'agneau cuit au sautoir
Pâté en croûte chaud aux pruneaux, ail noir et carotte cuite au macis
Jus à la purée de noisette

Sautiertes Lammfilet
Warme Pâté en Croûte mit Dörrpflaumen, schwarzem Knoblauch und Macis-Karotten
Jus mit Haselnuss

Sautéed lamb tenderloin
Warm pâté en croûte with dry prunes, black garlic and macis-carrot
Jus with hazelnut *A.C.G.H.L.O.*

85

Pigeon de Challans cuit en cocotte et sa rôtie
Tatin de courge et pistache, mousseline de panais et pomme Granny Smith
Sauce grand veneur

Geröstete Challans Taube
Kürbis-Pistazien Tatin, Pastinaken Mousseline mit Granny Smith Apfel
Grand Veneur Sauce

Roasted pigeon from Challans
«Rôtie» condiment, pumpkin-pistachio tatin, parsnips and Granny Smith mousseline
Grand veneur sauce *A.C.G.H.L.O.*

82

Filet mignon de veau de lait cuit en poitrine
Pommes de terre confites au jus, patates douces fumées, salsifis braisés
Jus au vin de paille

Kalbs-Filet Mignon geröstet in Brisket
Confit Kartoffeln, geräucherte Süsskartoffeln, brasierte Pastinake
Macvin du Jura Jus

Milk-fed veal filet mignon roasted in brisket
Confit potatoes, smoked sweet potatoes, braised salsifis
Macvin du Jura jus *A.C.G.L.O.*

87

PALACE TRADITION

Loup de mer entier rôti en croûte de sel
Algues et fenouils, légumes vapeurs, riz pilaf
Sauce riche au Champagne et caviar

Wolfsbarsch in Salzkruste
Algen, Fenchel, gedämfptes Gemüse. Pilaw Reis
Sauce Riche mit Champagner und Kaviar

Whole seabass cooked in salt crust
Seaweed and fennel, steamed vegetables, Pilaf rice
Sauce Riche with Champagne and caviar *B.C.D.G.O.*

250 for two

Tournedos de bœuf «Rossini»
Pousses d'épinards, pommes sautées et truffe noire, sauce Périgueux

Tournedos «Rossini»
Blattspinat, sautierte Kartoffeln mit schwarzem Trüffel, Jus Périgueux

Beef Tournedos «Rossini»
Spinach leaves, sautéed potatoes with black truffle, Périgueux sauce *A.G.L.O.*

98

Filet de bœuf «Stroganoff» avec riz pilaf, preparé devant vous

Rindsfilet «Stroganoff» mit Pilaf Reis, am Tisch zubereitet

Beef filet «Stroganoff» with Pilaf rice, prepared tableside *G.L.O.*

88

Filet de selle de chevreuil poêlé
Garniture «Grand Palace» et sauce poivrade

Rehmedaillons, scharf angebraten
«Grand Palace» Garnitur, Poivrade Sauce

Pan-seared deer saddle filet
« Grand Palace » garnish and poivrade sauce *A. G. L. O.*

82

FLEISCHHERKUNFT / *MEAT ORIGIN*		FISCHHERKUNFT / *FISH ORIGIN*	
Kalb / *Veal*	CH	Kaviar / *Caviar*	CHN
Rind / *Beef*	CH, US*, AUS*	Lachs / *Salmon*	GB, NOR/Atlantic
Geflügel / *Poultry*	CH, FRA*	Wolfsbarsch / *Seabass*	FR/Atlantic, Mediterranean
Wild / *Game*	CH, AUT*	Seezunge / *Sole*	NL/Northeast Atlantic
Lamm / *Lamb*	IR, AUS*	Hummer / *Lobster*	CAN
Schwein / *Pork*	CH, IT, ESP*	Garnelen / *Prawn*	VIE, THA, IT/Mediterranean

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
**May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics*

ALLERGENE / *ALLERGENS*

A	Glutenhaltiges Getreide	Grain with gluten	G	Milch vom Säugetieren	Milk from mammal
B	Krebstiere	Shellfish	H	Schalenfrüchte	Nuts
C	Eier von Geflügel	Eggs from chicken	L	Sellerie	Celery
D	Fisch	Fish	M	Senf	Mustard
E	Erdnüsse	Peanuts	N	Sesam Samen	Sesame seeds
F	Sojabohnen	Soya beans	O	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur dioxide and sulphites
R	Weichtiere	Mollusca	P	Lupinen	Lupin