

# MENUS

## MENUS OFFERS

---

- MENUS SÉMINAIRE & BONNE TABLE • SEMINAR & "BONNE TABLE" MENUS
- MENU DU CHEF • CHEF'S SPECIAL MENU
- MENUS DE GALA • GALA MENUS

### LES ENTRÉES

Queues de crevettes panées en brochette, sauce tartare

ou

Ballottine de truite et de saumon fumé "maison", sauce aïoli

ou

Persillé de crevettes et de poisson aux épinards, marinade de concombres et tomates

ou

Bavarois d'avocat et salpicon de crevettes, coulis de poivrons rouges

ou

Terrine de canard avec gésiers de volaille confits aux pistaches et pignons grillés

ou

Aubergine "Topkapi" farcie de viande épicée, d'oignons, de tomates et de persil, yaourt aillé

ou

Bavarois de foie gras de canard "maison", toasts de pain de campagne et salade mêlée

ou

Farcement de Savoie, accompagné de jambon de pays et d'un mesclun à l'huile de noix

ou

Salade César au Parmesan, croûtons aillés et filets de volaille marinés et grillés

### LES PLATS PRINCIPAUX

#### LES POISSONS

Dos de cabillaud rôti sur peau, jus corsé de crustacés, rosace de légumes du soleil

ou

Filet de féra au beurre blanc et à l'estragon, fondue de fenouil et d'artichauts

ou

Brochettes de grosses crevettes, crème à l'ail et aux fines herbes, risotto aux légumes

ou

Pavé de saumon, crème au basilic et tagliatelles aux légumes

ou

Filet de rouget à l'huile vierge, fèves et tomates aux aromates, compotée d'aubergines

### LES VIANDES

Fondant de bœuf niçois aux cèpes, polenta gratinée au Parmesan

ou

Gigot d'agneau rôti, jus corsé au romarin, râpé de pommes de terre et fondue provençale

ou

Fricassée de volaille fermière, sauce forestière, tagliatelles et julienne de légumes

ou

Tajine de jarret de veau aux zestes d'agrumes, légumes mijotés et riz pilaf aux épices

ou

Médailillon de veau en croûte des sous-bois, gnocchis et spaghettis de courgettes

### PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux légumes ou Pâtes aux champignons

ou Assortiment de légumes nature

ou Tournedos de pommes de terre et de champignons

### POUR TERMINER

(un fromage ou un dessert)

#### LES FROMAGES

Beaufort et chutney de pommes

ou

Duo de tourtes au Reblochon, tièdes et moelleuses

ou

Demi Saint-Marcellin et mesclun à l'huile de noix

ou

Tomme de nos montagnes, pain aux noix

#### LES DESSERTS

Tarte Tatin tiède et caramélisée, crème fraîche

ou

Forêt noire traditionnelle au coulis de fruits rouges

ou

Mousse au fromage blanc et aux fruits rouges

ou

Dôme au chocolat et griottes, coulis de citron vert

ou

Salade de fruits frais

**39 €**

3 plats  
= poisson OU viande

**49 €**

4 plats  
= poisson ET viande

par personne  
(hors boissons)

# MENUS SÉMINAIRE & BONNE TABLE



## STARTERS

- Breaded prawns on skewers with tartare sauce  
*or*  
 Ballottine of trout and home-made smoked salmon with aioli dressing  
*or*  
 Mixed terrine of shrimps and fish with spinach, cucumber and tomato marinade  
*or*  
 Avocado bavarois and diced prawns, sweet pepper coulis  
*or*  
 Terrine of duck, preserved chicken gizzards with pistachio and grilled pine seeds  
*or*  
 "Topkapi" aubergine filled with spicy meat, onions, tomatoes and parsley, garlic yogurt sauce  
*or*  
 Home-made duck foie gras bavarois, grilled country loaf and mixed green salad  
*or*  
 Savoyan-style stuffing served with country ham and mixed salad with walnut oil  
*or*  
 Caesar salad with Parmesan cheese, garlic croutons, marinated and grilled fillets of chicken breast

## MAIN COURSES

### FISH

- Roasted back of cod, in a shellfish sauce, courgettes, onions and sweet peppers  
*or*  
 Fillet of pollan "fêra from lake" with white butter sauce and tarragon, slow-simmered fennel and artichokes  
*or*  
 King prawns on skewers, garlic and aromatic herb cream, with vegetable risotto  
*or*  
 Thick salmon steak with basil cream and tagliatelle pasta with vegetables  
*or*  
 Fillet of red mullet with virgin oil, broad beans, tomatoes and stewed aubergines

### MEAT

- Beef stew with vegetables and cepe mushrooms in red wine sauce, oven-grilled polenta and Parmesan cheese  
*or*  
 Roasted leg of lamb with rosemary gravy, grated potatoes and Provençal-style vegetables  
*or*  
 Free-range poultry fricassee in a creamy wild mushroom sauce, tagliatelle pasta and thinly-shredded vegetables  
*or*  
 Tagine of veal with citrus fruit peel, stewed vegetables and spicy pilau rice  
*or*  
 Medallions of veal and mushrooms in a pastry crust, gnocchi and thinly-sliced courgettes

### VEGETARIAN MEALS

- Risotto with vegetables *or* Pasta with mushrooms  
*or* Selection of steamed vegetables  
*or* Potatoes with mushrooms

## TO FINISH

*(a cheese or a dessert to be chosen)*

### CHEESES

- Beaufort cheese with apple chutney  
*or*  
 Two pieces of warm Reblochon cheese pie  
*or*  
 Half Saint-Marcellin cheese and mixed green salad with walnut oil  
*or*  
 Tomme cheese from our local mountain range with walnut bread

### DESSERTS

- Caramelized upside-down apple tart, fresh double cream  
*or*  
 Black Forest cream cake coated with a red berry coulis  
*or*  
 Fresh cream cheese mousse with red fruits  
*or*  
 Chocolate cake with morello cherries and lime coulis  
*or*  
 Fresh fruit salad

**39 €**

3 courses menu  
 = fish OR meat

**49 €**

4 courses menu  
 = fish AND meat

per person  
 (drinks not included)

## LES ENTRÉES

Tartare aux deux saumons, chips de fenouil,  
crème légère aux herbes et aux oeufs de truite

*ou*

Terrine de rouget aux poivrons grillés,  
émulsion au basilic

*ou*

Méli-mélo de poissons fumés (haddock, lieu jaune,  
truite) sur un lit de céleri rémoulade au curry

*ou*

Terrine de ricotta, d'aubergines et de poivrons grillés,  
coulis de poivrons et mesclun à l'huile de noix

*ou*

Tranche de foie gras "maison",  
magret fumé par nos soins, compotée de figues  
et toasts de pain de campagne grillés

*ou*

Salade gourmande : magret fumé par nos soins,  
foie gras "maison", artichauts, pignons de pin  
et julienne de tomates

## LES PLATS PRINCIPAUX

*(une viande ou un poisson au choix)*

### LES POISSONS

Filet de dorade, légumes sautés au wok,  
vinaigrette tiède de soja et coriandre fraîche

*ou*

Roulades de sole tropicale, sauce poulette  
et blanquette de légumes

*ou*

Pavés de bar au beurre blanc et au citron vert,  
artichauts à la niçoise

*ou*

Fricassée de lotte au lard, sauce vigneronne  
et mijotée de légumes  
(pommes de terre, carottes glacées, céleri)

## LES VIANDES

Filet de bœuf, sauce forestière,  
galette de pommes de terre aux herbes,  
poêlée de pois gourmands

*ou*

Médaille de veau à la graine de moutarde,  
mousseline de pommes de terre et flan d'épinards

*ou*

Dos de lapin à la sauge et aux oignons rouges,  
polenta aux pleurotes et carottes glacées

*ou*

Filet de canette, sauce aux trois poivres,  
darphin de pommes de terre et ratatouille

## POUR TERMINER

*(un fromage ou un dessert)*

### LES FROMAGES

Classique Beaufort  
et chutney de pommes

*ou*

Duo de tourtes au Reblochon,  
tièdes et moelleuses

*ou*

Demi Saint-Marcellin,  
mesclun à l'huile de noix

*ou*

Tomme de nos montagnes,  
pain aux noix

### LES DESSERTS

Entremets glacé aux framboises et caramel salé,  
sauce chocolat et menthe poivrée

*ou*

Croustillant aux noisettes et chocolat fondant,  
coulis mandarine parfumé au gin

*ou*

Vacherin glacé vanille-fraise, sauce caramel

*ou*

Saint-Honoré à la crème de marrons

**45 €**

3 plats

par personne  
(hors boissons)

# MENU DU CHEF



## STARTERS

Tartare of two salmons, fennel crisps, light cream with aromatic herbs and trout eggs

or

Terrine of red mullet with grilled sweet peppers and a basil emulsion

or

Medley of smoked fish (haddock, pollack, trout) on a bed of shredded celeriac in remoulade dressing with curry sauce

or

Terrine of ricotta cheese, with aubergine and grilled sweet peppers, pepper coulis and mixed green salad with walnut oil

or

Slice of foie gras and smoked duck breast fillet, both home-made, stewed figs and grilled country loaf

or

Gourmet salad with home-made smoked duck breast fillet, "the Chef's" duck foie gras, artichokes, pine seeds and thinly shredded tomatoes

## MAIN COURSES

(a fish or a meat to be chosen)

### FISH

Sea bream fillet served with wok sautéed vegetables, warm soy vinaigrette and fresh coriander

or

Rolled tropical sole in a white sauce with lemon juice and chopped parsley, vegetable stew

or

Thick bass steaks with white butter sauce and lime, served with Nice-style artichokes

or

Fricassee of angler fish in bacon, wine grower sauce, served with simmered vegetables (potatoes, glazed carrots, celeriac)

## MEAT

Fillet of beef in a wild mushroom sauce, served with a potato and aromatic herb cake and pan-sautéed mangetout peas

or

Medallion of veal with mustard seeds, served with a lightly whipped potato purée and a spinach flan

or

Saddle of rabbit with sage and red onions, served with polenta, pleurote mushrooms and glazed carrots

or

Fillet of duckling in a three-pepper sauce, served with a thick shredded potato cake and a mixed Provençal vegetable stew

## TO FINISH

(a cheese or a dessert to be chosen)

### CHEESES

Beaufort cheese with apple chutney

or

Two pieces of warm Reblochon cheese pie

or

Half Saint-Marcellin cheese and mixed green salad with walnut oil

or

Tomme cheese from our local mountain range with walnut bread

### DESSERTS

Iced dessert with raspberries and salted caramel, chocolate and peppermint topping

or

Crispy hazelnut and soft chocolate delight, tangerine sauce flavoured with gin

or

Meringue cake with vanilla and strawberry ice creams, topped with whipped cream and caramel

or

"Saint-Honoré" flaky pastry cake with caramelized cream puffs and chestnut cream

45 €

3 courses menu

per person  
(drinks not included)

### LES AMUSE-BOUCHES

Brochette de bœuf séché au Comté  
 Toast de pain de campagne et foie gras "maison"  
 Tartare de langouste, crème légère aux herbes

### LES ENTRÉES

Terrine de foie gras et langoustine au piment  
 d'Espelette, toasts briochés et chutney de poires

ou

Ballottine de volaille fermière aux écrevisses,  
 bouquet de roquette et pignons de pin grillés

ou

Terrine de ris de veau aux épinards  
 et champignons forestiers, confiture d'oignons au Porto  
 et mesclun à l'huile de noix

ou

Déclinaison de saumon composée de saumon fumé,  
 pressé de saumon, rillettes, saumon mariné  
 et crème aux herbes

ou

Ravioles de homard et crevettes,  
 consommé à la citronnelle

ou

Brochettes de Saint-Jacques aux cèpes,  
 tagliatelles de légumes  
 et vinaigrette parfumée au soja et à la coriandre

### LES POISSONS

Filet de féra rôti sur peau en croûte de sésame,  
 beurre blanc à la betterave rouge et légumes glacés

ou

Filet d'omble "à la plancha",  
 jus corsé d'écrevisses et poêlée paysanne

ou

Croustillant de filet de sole tropicale et crème au safran,  
 endive braisée parfumée à la vanille et à l'orange,  
 gâteau d'épinards et champignons forestiers

ou

Brochettes de lotte et de crevettes à la sauce papaye,  
 purée de patates douces et bûche de poireaux confits

ou

Nage de Saint-Jacques et bar,  
 sauce homardine sur une blanquette de légumes

### LES VIANDES

Filet mignon de veau à la crème aux morilles,  
 flan aux asperges et frites de polenta

ou

Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes, lit moelleux de  
 pommes de terre et brochette de légumes rôtis

ou

Filet d'agneau, jus tranché,  
 tian à la provençale et caviar d'aubergine

ou

Magret de canard, réduction de fruits rouges,  
 compotée de pommes et rhubarbe,  
 pomme de terre farcie à l'ancienne

### LES DESSERTS

Mirepoix de fruits frais  
 et sorbet citron en verrine

ou

Religieuse au sorbet chocolat pur cacao  
 et soufflé glacé citron ou orange (parfum à choisir)

ou

Sablé banane à l'ananas semi-confit  
 et mousse légère à la banane

ou

Charlotte aux fruits rouges et chocolat blanc,  
 macaron à la framboise

ou

Dôme chocolat intense,  
 croustillant à la noisette avec un cœur vanille

ou

Mousse chocolat au lait, crémeux d'abricot,  
 craquant à la pistache

ou

Pâtisserie du Chef  
 adaptée au thème de votre repas

**55 €**

3 plats :  
 poisson OU viande

**89 €**

4 plats :  
 poisson ET viande  
 + 1 granité au choix  
 (pamplemousse,  
 mandarine ou  
 coco-citron vert)

**105 €**

trio amuse-bouches  
 + 4 plats :  
 poisson ET viande  
 + 1 granité au choix

par personne  
 (hors boissons)



## MENUS DE GALA

### APPETIZERS

Dried beef with Comté cheese on a skewer  
 Toast of country loaf and "home-made" duck foie gras  
 Spiny lobster tartare, light cream with aromatic herbs

### STARTERS

Duck foie gras terrine and spicy prawn with  
 Espelette pepper, toasted brioche and pear chutney

*or*  
 Farm-style rolled chicken and crayfish,  
 bouquet of rocket salad and grilled pine seeds

*or*  
 Terrine of veal sweetbreads with spinach  
 and wild mushrooms, onion preserve with Port wine  
 and mixed green salad with walnut oil

*or*  
 Selection of rolled smoked salmon,  
 pressed salmon mousse, rillettes, marinated salmon  
 with fines herb cream

*or*  
 Lobster and shrimp ravioli,  
 consommé with citronella

*or*  
 Saint-Jacques scallops on skewers with  
 cepe mushrooms, tagliatelle pasta with vegetables and  
 vinaigrette dressing flavoured with soy and coriander

### FISH

Fillet of pollan (féra from lake) roasted on skin  
 in sesame crust, with a white butter sauce,  
 beetroot and glazed vegetables

*or*  
 Char fillet "à la plancha", crayfish juice  
 and country-style pan-fried vegetables

*or*  
 Crispy fillet of tropical sole in saffron cream,  
 braised chicory flavoured with vanilla and orange,  
 spinach and wild mushroom pancake

*or*  
 Anglerfish and shrimp on skewers with papaya sauce,  
 mashed sweet potatoes and preserved leeks

*or*  
 Aromatic broth of Saint-Jacques scallops and bass,  
 lobster sauce on vegetable stew

### MEAT

Fillet mignon of veal with morel mushroom cream,  
 asparagus flan and polenta fritters

*or*  
 Beef tournedos and cepe mushroom cream on a bed of  
 potatoes with grilled vegetables on a skewer

*or*  
 Thin fillet of lamb, Provençal vegetable flan  
 with aubergine dip

*or*  
 Duck breast, reduction of red fruits, stewed apples  
 with rhubarb and a stuffed potato

### DESSERTS

Medley of fresh fruits and lemon sorbet

*or*  
 Pure cocoa chocolate-flavoured religieuse pastry  
 and iced lemon or orange soufflé  
 (choose your flavour)

*or*  
 Banana shortbread with half-preserved pineapple  
 and light banana mousse

*or*  
 Red fruit and white chocolate charlotte,  
 raspberry macaroon

*or*  
 Chocolate dome  
 with a hazelnut crust and a vanilla heart

*or*  
 Milk chocolate mousse,  
 cream of apricot, crispy pistachio biscuit

*or*  
 The Chef's special pastry  
 according to the theme of your meal

**55 €**

3 courses:  
 fish OR meat

**89 €**

4 courses:  
 fish AND meat  
 + 1 granita  
 (grapefruit, tangerine  
 or coconut-lime  
 / as you wish)

**105 €**

trio of appetizers  
 + 4 courses:  
 fish AND meat  
 + 1 granita

per person  
 (drinks not included)



---

## CONTACT

Service Commercial Sales Department [sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com](mailto:sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com)  
Tel. +33 (0)4 50 09 34 23 - Fax +33 (0)4 50 09 34 26

*Prix nets par personne, TVA comprise - Offre susceptible de modifications en fonction de difficultés d'approvisionnement pouvant survenir.  
Nets prices per person, VAT included - Offer likely to be modified according to problems with the supplying of products that may occur.*