

## MENU DÉGUSTATION MENÙ DEGUSTAZIONE

**Gamberoni juste pochés sur une salade tiède d'épeautre aux châtaignes et potiron**  
Gamberoni lessati su un'insalata tiepida di farro alle castagne e zucca

ou/o

**Tranches de saumon fumé irlandais "Bio", pousses de salade, chutney de fenouil**  
Fette di salmone affumicato irlandese "Bio", germogli d'insalata, chutney di finocchio

ou/o

**Foie gras de canard aux deux poivres et champagne, salade croquante de haricots verts, pain de campagne toasté**  
Foie gras d'anatra ai due pepi e champagne, insalata croccante di fagiolini, pane casereccio tostato



**Risotto aux artichauts violets, speck, cubes de tomate**  
Risotto ai carciofi viola, speck, cubetti di pomodoro

ou/o

**Spaghetti à la carbonara "façon Train Bleu", viande des grisons**  
Spaghetti diversamente carbonara alla "Train Bleu" e bresaola svizzera

ou/o

**Ravioli du Comté cuisinés au jus de bœuf, champignons et pancetta affinée**  
Ravioli del Comté cucinati alla salsa ridotta di manzo, funghi e pancetta stagionata



**Noix de Saint-Jacques sautées façon Rossini, polenta croustillante**  
Capesante spadellate alla Rossini, polenta croccante

ou/o

**Dos de cabillaud en aioli aux légumes de saison**  
Trancio di merluzzo in aioli alle verdure di stagione

ou/o

**Filet de canette caramélisé au miel épicé, abricots moelleux, pommes dauphine**  
Filetto di anatra caramellato al miele speziato, albicocche e patate dauphine



**Plateau de fromages frais et affinés**  
Vassoio di formaggi freschi e affinati

ou/o

**Dessert surprise**  
Dessert sorpresa

ou/o

**Sélection de glace "Pierre Geronimi", Maître glacier à Monaco**  
Scelta di gelati "Pierre Geronimi", gran gelateria di Monaco

**Café & mignardises/Caffè & mignardises**

75€ /personne/persona

(Hors boissons/Bevande escluse)

Du Lundi au Jeudi de 19H à Minuit / Da Lunedì a Giovedì dalle 19H alle mezzanotte