

# MENU DÉGUSTATION

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Du lundi au jeudi de 19h à Minuit / Da lunedì a giovedì dalle 19 alle mezzanotte

### Amuse-bouche



#### Tartare de dorade coryphène aux agrumes

Tartara di Lampuga agli agrumi

ou/o

#### Fines tranches de culatello, cèpes, poivrons à l'huile, roquette sauvage

Culatello, funghi porcini, peperoni all'olio e rucola

ou/o

#### Asperges vertes, jeunes poireaux, œuf poché, sauce gribiche

Asparagi verdi, porri, uova in camicia, salsa "gribiche"



#### Velouté de pois à la crème d'Isigny

Vellutata di piselli con crema d'Isigny

ou/o

#### Cannelloni d'herbette et ricotta aux gambas, jus de crustacés

Cannelloni d'erbette e ricotta ai gamberi, sugo di crostacei

ou/o

#### Risotto aux coquillages, fèves, fleur de courge en tempura

Risotto ai frutti di mare, fave, fiori di zucca in tempura



#### Noix de Saint-Jacques poêlées et gratinés au beurre d'herbes, chips d'ail

Capésante spadellate e gratinate alle erbe, chips d'aglio

ou/o

#### Dos de cabillaud rôti, mousseline de pois cassés, bouillon de poisson au safran

Filetto di merluzzo arrosto, purea di piselli e brodino di pesce allo zafferano

ou/o

#### Côte de veau sautée à l'ail et au romarin, légumes à la braise

Lombata di vitello in padella all'aglio e rosmarino, verdure alla griglia



#### 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)

# TASTING MENU

## МЕНЮ ДЕГУСТАЦИИ

From Monday to Thursday from 7.PM to midnight / С понедельника до четверга с 19 часов к полночи

### Amuse-bouche



#### Mahi-mahi tartar with citrus fruits

Тартар из морского леща с цитрусовыми

ог/Или

#### Thin slices of culatello, ceps mushrooms, oiled pepper, rocket salad

Тонкие ломтики кулателло, белые грибы, перец в масле, дикая руккола

ог/Или

#### Green asparagus, leeks, poached egg, "gribiche" sauce

Зеленая спаржа, молодой лук-порей, яйцо-пашот, соус грибише



#### Peas veloute with "Isigny" cream

Велуте из гороха со сметаной из Изиньи

ог/Или

#### Cannelloni stuffed with herbs and ricotta, king prawns, crustacean juice

Каннеллони из трав и рикотта с большими креветками, подлива из моллюсков

ог/Или

#### Shellfish risotto, broad beans, squash flower tempura

Ризотто с моллюсками, фасолью, цветком тыквы в кляре



#### Pan sautéed scallops with herbs butter, garlic chips

Гребешки Сен-Жак, запеченные с травяным маслом и чесночной крошкой

ог/Или

#### Roasted cod loin, mashed split peas, saffron fish broth

Спинка жареной трески с измельченным гороховым муслином и шафрановым рыбным бульоном

ог/Или

#### Pan sautéed veal chop with garlic and rosemary, braised vegetables

Отбивная из телятины с чесноком и розмарином, овощи на углях



#### Cheese platter with fresh and aged cheeses

Сырное ассорти

ог/Или

#### Surprise dessert

Десерт-сюрприз

ог/Или

#### Selection of ice creams by Monaco ice cream maker "Pierre Geronimi"

или

Ассорти мороженого Pierre Geronimi — лучшего производителя мороженого в Монако

Coffee & sweets/Кофе и мини-десерты

75€ /person/чел

(Without drinks/Кроме (От) спиртных напитков)