

February 14, 2026

Abyse Monte-Carlo



Appetizers

Sea urchin coral, ginger mayonnaise

Fish delicatessen

Savory emotions

Asparagus tips in kombu seaweed broth,

Pike roe with delicate jelly

Special oyster with cauliflower and dill oil

Japanese cod brandade,

Osciètre caviar

Sushi nigiri collection

Royale of dashi broth,

Mussels and poultry consommé

Wood-fire grilled langoustine

Chicken consommé and Wagyu beef

Amamis

Crunchy meringue,

Under a veil of rice

Crunchy pearl barley biscuit,

White miso chocolate cream

Mushroom ice cream,

Candied shimeji mushrooms, buckwheat nougatine



14 février 2026

Abyse Monte-Carlo



Créations apéritives

Corail d'oursin, sur une sauce mayonnaise au gingembre

Charcuterie de poisson

Émotions salées

*Têtes d'asperges au bouillon d'algues Kombu,
Œufs de brochet en gelée fine*

Huître spéciale au chou-fleur et huile d'aneth

*Brandade japonaise de cabillaud,
Grains de caviar Oscietre*

Collection de sushis nigiris

*Royale de bouillon dashi,
Moules et consommé de volaille*

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé de volaille et gras de bœuf wagyu

Amamis

*Meringue craquante,
Sous un voile de riz*

*Tuile croquante d'orge perlée,
Crème chocolatée au miso blanc*

*Glace aux champignons,
Shimejis confits et nougatine de sarrasin*

