

M E N U

# DÉJEUNER

*Ce menu peut être servi en une heure*

68 €

MELON EN SOUPE GLACÉE  
*Rafraîchie aux arachides anisées*

—  
LOTTE À L'HUILE DE POIVRE ET VOLÉE D'HERBES  
*Beurre monté marbré, œufs fumés et haricots blancs*

—  
JUBILÉ DE CERISES ET GLACE VANILLE  
*Chouquettes à peine sorties du four*

Prix nets, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

**Yannick Alléno**


À L'HÔTEL HERMITAGE  
MONTE-CARLO

NOS PRÉPARATIONS

# CRÉATIVES FROIDES

*Soupes et crèmes froides rafraîchissantes*

BISQUE FROIDE DE HOMARD BLEU – 32 €


*Crème fouettée à la pistache torréfiée* 

MELON EN SOUPE GLACÉE – 21 €

*Rafraîchie aux arachides anisées*

NAGE FROIDE DE LANGOUSTINES AUX PRIMEURS VERTS – 79 €

*Volée de cerfeuil et graines d'anis vert* 

*Hors d'œuvres végétaux* 

SALADE DE LÉGUMES CRUS « MONTE-CARLO » – 29 €

*Coulis de pistaches vertes à l'huile de tagète*

CAVIAR D'AUBERGINE LÉGÈREMENT ÉPICÉ – 19 €

*Coulis d'avocat à l'huile de livèche*

BAVAROIS MOELLEUX DE POIVRON ROUGE – 17 €

*Gaspacho de tomates au vinaigre de Xérès*

RAVIOLES POTAGÈRES – 26 €

*Bouillon d'extractions perlé à l'huile d'olive*

**Yannick Alléno**

À L'HÔTEL HERMITAGE  
MONTE-CARLO

## *Hors d'œuvres froids*



**CŒUR DE SAUMON TSAR BALIK, BLINIS AU CAVIAR – 42 €**

*Gelée délicates au fumet de Meursault*

**KING CRABE, NAPPÉ D'UNE CRÈME DE FERME AU VINAIGRE D'ORTIE – 46 €**

*Bouillon aux algues Nori et aux herbes fraîches*

**SASHIMI DE BAR – 36 €**

*Vinaigrette aux parfums japonais et perles de gingembre*

## **NOS PRÉPARATIONS**

# CRÉATIVES CHAUDES



**TARTE FRIANDE DE LANGOUSTINES – 115 €**

*Beurre monté au caviar osciètre*



**SOUFFLÉ AU FROMAGE À LA VAPEUR – 36 €**

*Sauce composée au vin jaune, croquant de céleri et râpée de noix de muscade*

**QUENELLES MOELLEUSES DE BAR – 33 €**

*Marinière de coquillages aux herbes à soupe*



**Yannick Alléno**

**À L'HOTEL HERITAGE**  
MONTE CARLO

NOS

# POISSONS ET VIANDES

*Accompagnés de fleurs de courgettes*

FILETS DE ROUGET BARBET, EN FLEURS DE COURGETTE – 52 €  
*Sauce chermoula fleurée au cumin*

DOS DE BAR CONTISÉ AU PISSALAT – 66 €  
*Vierge de tomate à la ciboulette*

SPAGHETTI DE HOMARD BLEU – 88 €  
*Jus des têtes à peine crémé* 

SAINT-PIERRE DORÉ AU CURRY DE MADRAS – 59 €  
*Coulis de crustacé à la citronnelle, fondue de cébettes au jus de coco* 

VAPEUR DE BLANC DE TURBOT À LA CONFITURE D'ALGUES – 62 €  
*Bouillon dashi et concombre au sel*

HOMARD BLEU AU BARBECUE – 97 €  
*Beurre blanc au gingembre* 

NOIX DE RIS DE VEAU DE LAIT, DORÉE ET CROUSTILLANTE – 63 €  
*Caviar oscièrte en condiment, cœur de burrata*

POULET FROID, ENFIN PAS TOUT À FAIT – 44 €  
*Sous une mayonnaise de livèche, promenade champêtre*

FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE DE ROMARIN – 61 €  
*Pétales de fleurs de courgette, condiments à la graine de moutarde*

LASAGNE À LA BOLOGNAISE GRATINÉE AU PARMESAN – 39 €  
*Recette de Luigi Taglienti, accompagnée d'une salade de cœur de laitue*

**Yannick Alléno**

À L'HOTEL HERITAGE  
MONTE-CARLO

NOS

# DESSERTS

*Et toutes préparations sans sucre*



JUBILÉ DE CERISES ET GLACE VANILLE – 22 €  
*Chouquettes à peine sorties du four*

TARTE FINE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ – 22 €  
*Sabayon rubané à l'Amaretto*

MOUSSE MONTE-CARLO – 28 €  
*Fraises confites dans leur jus vanillé*

TUILES DE POMME DE TERRE ET GLACE À LA MASCARPONE – 22 €  
*Orange confite à l'eau de bouleau*

NUAGE DE LAIT, TUILE DE BOUDOIR – 26 €  
*Fraises des bois fraîches*

RHUBARBE CONFITE EN CROÛTE – 22 €  
*Jus et sorbet herbacé*

MERINGUE SOUFFLÉE D'UNE LÉGÈRETÉ INCROYABLE – 22 €  
*Glace au « Caviar » de vanille*

**Yannick Alléno**

À L'HOTEL HERITAGE  
MONTE-CARLO

M E N U

# MONTE- CARLO

145 €



**CAVIAR D'AUBERGINE LÉGÈREMENT ÉPICÉ**

*Coulis d'avocat à l'huile de livèche*

**SASHIMI DE BAR**

*Vinaigrette aux parfums japonais, aux perles de gingembre*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE À LA VAPEUR**

*Sauce composée au vin jaune, croquant de céleri et râpée de noix de muscade*

**FILETS DE ROUGET BARBET, EN FLEURS DE COURGETTE**

*Sauce chermoula fleurée au cumin*

**MERINGUE SOUFFLÉE D'UNE LÉGÈRETÉ INCROYABLE**

*Glace au « Caviar » de vanille*

**Yannick Alléno**

**À L'HÔTEL HERITAGE**  
MONTE-CARLO

M E N U

# HERMITAGE

235 €



**RAVIOLES POTAGÈRES**

*Bouillon d'extractions perlé à l'huile d'olive*

**NAGE FROIDE DE LANGOUSTINES AUX PRIMEURS VERTS**

*Volée de cerfeuil et graines d'anis vert*

**QUENELLES MOELLEUSES DE BAR**

*Marinière de coquillages aux herbes à soupe*

**VAPEUR DE BLANC DE TURBOT À LA CONFITURE D'ALGUES**

*Bouillon dashi et concombre au sel*

**FILET DE BŒUF RÔTI AU BEURRE DE ROMARIN**

*Pétales de fleurs de courgette, condiments à la graine de moutarde*

**MOUSSE MONTE-CARLO**

*Mousse de lait frappée*

**TARTE FINE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ**

*Sabayon rubané à l'Amaretto*

**Yannick Alléno**

**À L'HOTEL HERMITAGE**  
MONTE-CARLO

NOS

# ENGAGEMENTS



Certains de nos poissons sont issus de la pêche durable suivant la charte **Mr. Goodfish**



Légumes de saison issus du potager de l'**Hôtel Hermitage**



Eco certifié Green Globe **depuis 2019**