Brunch du Nouvel An 2027

SALLE BELLE ÉPOQUE

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
GRAND VINTAGE 2016

LA MER

Médaillon de homard, condiment exotique
Gravlax de saumon spritz
Carpaccio de sériole aux agrumes du Mentonnais
Guacamole d'avocat, effiloché de crabe
Salade folle et artichauts

BANC DE L'ÉCAILLER

Crevettes bouquet et bulots, mayonnaise
Huîtres « Perles de Monaco »

LA TERRE

Royale de chou-fleur truffée
Assortiment de charcuterie italienne et focaccia
Salade de pois chiches et grenade
Pâté en croûte « Hermitage »
Sucrine et volaille façon César

CÔTÉ CHAUD

Pithiviers de volaille, foie gras et truffe
Velouté de potiron et petits croûtons
Cocotte de légumes truffée
Ravioli aux légumes, jus de barigoule
Gratin dauphinois
Saint-Jacques et radicchio grillé au vieux balsamique
Les lentilles vertes du Puy, pour une belle année
Zampone tradition

ATELIERS CULINAIRES

Filet de bœuf Wellington, sauce Périgueux
Risotto à la milanaise

Le grand plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

Tartelettes citron yuzu
Lingot chocolat lacté et noix de coco
Mont-Blanc, crème de marron et confit de clémentine
Millefeuille pralin, noix de pécan caramélisées
Notre assortiment de macarons
Tiramisu Disaronno
Panettone tradition
Le Bar à Fruits
Fontaine de chocolat et ses gourmandises
Agrumes givrés de la Riviera

Menu créé par notre Chef des cuisines Laurent Piolti