



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



Menu de Noël – 24/12/26

Christmas Eve Menu / Menù della Vigilia

Amuse-bouche & coupe de Champagne

Parfait aux cèpes et chataignes, condiment persil et topinambour

Porcini and chesnuts parfait with a delicate parsley and Jerusalem artichoke condiment

Parfait di porcini e castagne con delicato condimento di prezzemolo e topinambur

Carpaccio de saumon fumé, grenade et crème acidulée au caviar, blinis

Smoked salmon carpaccio, pomegranate and sour cream with caviar, blinis

Carpaccio di salmone affumicato, melograno e crema acidula al caviale, blinis

ou / or

Foie gras de canard confit, potiron et clémentines et pandoro grillé

Confit duck foie gras, pumpkin and clementines, toasted pandoro

Foie gras d'anatra confit, zucca e clementine, pandoro tostato

ou / or

Plins à la crème de potimarron et truffe noire

Stuffed plins served with red kuri squash cream and black truffle shavings

Plins ripieni serviti con vellutata di zucca Hokkaido e scaglie di tartufo nero

Chapon fermier farci aux châtaignes et foie gras, sauce aux airelles et pommes truffées

Farm-raised capon stuffed with chestnuts and foie gras, lingonberry sauce and truffled potatoes

Cappone allevato in fattoria ripieno di castagne e foie gras,

salsa ai mirtilli rossi e patate al tartufo

ou / or

Noix de Saint-Jacques de Normandie rôtie, légumes racines et raisins

Sauce au champagne

Roasted Normandy scallops served with root vegetables and grappes, champagne sauce

Capesante di Normandia arrostita, servita con verdure a radice e uva, salsa allo champagne

ou / or

Filet de bœuf Charolais façon Rossini et jus corsé à la moelle et truffe noire

Charolais beef fillet Rossini-style, rich marrow jus and black truffle shavings

Filetto di manzo Charolais alla Rossini, sugo intenso al midollo e scaglie di tartufo nero

Bûche de Noël au choix

Choice of Yule log / Tronchetto di Natale a scelta

180 € par personne – hors boissons

180€ per person / 180€ per persona

