CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO

Menu de la Saint-Sylvestre – 31/12/26
New Year's Eve Menu / Menù di Capodanno

Amuse-bouche & coupe de Champagne

Parfait au butternut, pickles de cèpes, gelée yuzu
Butternut squash parfait, pickled porcini mushrooms, yuzu jelly
Parfait alla zucca butternut, sottaceti di funghi porcini, gelatina allo yuzu

***

Tartare de bar au caviar, brocolis et shiso
Sea bass tartare with caviar, broccoli and shiso
Tartare di spigola con caviale, broccoli e shiso

Mousseline de homard breton, condiment estragon et bisque émulsionnée
Breton lobster mousseline, tarragon sauce and emulsion bisque
Mousseline di astice bretone, condimento al dragoncello e bisque emulsionata

Pavé de veau a la truffe noire, crémeux de potimarron,
Cèpes, raisins et châtaignes au jus
Veal steak with black truffle, creamy pumpkin purée, porcini mushrooms, grapes and chestnuts
Tagliata di vitello al tartufo nero, crema di zucca, funghi porcini, uva e castagne

***

Dessert du Nouvel An
(TBC)

Café et Mignardises
Coffee / Caffè

490 € par personne – hors boissons
490€ per person / 470€ per persona