



Dimanche 17 avril 2022
Déjeuner Salle Belle Epoque
Buffet de Pâques

Côté Mer

Tartare de bar et condiment gingembre
Homard à la Parisienne à l'estragon
Salade de poulpe mariné
Asperges vinaigrette agrumes
Noix de St Jacques en ceviche grenade et passion
Médailillon de lotte façon blanquette
Chiffonnade de Saumon fumé, sauce yaourt acidulé, petit pain citron,
Huitres « Perles de Monaco » crevettes, bulots, citron et pain de seigle

Côté Terre

Pâté croûte Hermitage, volaille et foie gras
Tourte Pasqualine
Jarret de veau confit sauce osso bucco
Œuf parfait aux pointes d'asperges
Buffet de Pain assorti et plateaux de Fromages, chutney, confitures et Mendiants
Agneau de lait rôti, au thym, tian de légumes

Côté Fraîcheur végétal

Légumes a la « croc au sel »
Buratta et Mozzarella
Palette de tomates multi saveurs
Soupe de légumes de printemps
Bouquetière de légumes primeur
Gnocchi de pomme de terre truffées
Œuf parfait aux pointes d'asperges
Risotto aux artichauts, Parmesan Reggiano

Coté Gourmandise

Tartelettes fraises et tonka
Crème brulée vanille
Lingot pistache framboise
Eclair chocolat cacahuète
Macarons citron
Choux caramel orange
Crèmeux tendre chocolat et noix de coco
Le bar à fruits
Fontaine chocolat et ses gourmandises
Coupes de glaces et sorbets minute



Sunday the 17th of April 2022
Lunch Salle Belle Epoque
Easter Buffet

Sea side

Sea bass tartare and ginger condiment
Parisian lobster with tarragon
Marinated octopus salad
Asparagus with citrus vinaigrette
Scallops in pomegranate and passion fruit ceviche
Medallion of monkfish stew
Smoked salmon chiffonade, tangy yoghurt sauce, lemon roll,
“Perles de Monaco” oysters, prawns, whelks, lemon and rye bread

Land side

Hermitage crust pâté, poultry and foie gras
pasqualin pie
Veal shank confit with osso bucco sauce
Perfect eggs with asparagus tips
Buffet of assorted bread and platters of cheese, chutney, jam and Mendiants
Roast milk-fed lamb, with thyme, vegetable tian

Vegetal freshness side

Vegetables with “salt croc”
Buratta and Mozzarella
Multi flavor tomato palette
Spring vegetable soup
Bouquetière of early vegetables
Truffled potato gnocchi
Perfect eggs with asparagus tips
Risotto with artichokes, Parmesan Reggiano

Gourmet side

Strawberry and tonka tarts
Vanilla creme brulee
Raspberry pistachio ingots
Peanut chocolate eclairs
Lemon macaroons
Orange caramel puffs
Soft chocolate and coconut cream
The fruit bar
Chocolate fountain and its delicacies
Minute ice cream and sorbets