



Monaco Grand Prix Saturday dinner
130€ excluding drinks

TO START

- *Red Label Norwegian Gravlax Salmon, delicately accompanied by its creamy Homemade Guacamole and toast.*
or
- *Fine clear oyster No. 2, enhanced with an exquisite champagne foam and elevated with a touch of Caviar.*
or
- *San Daniele ham, harmoniously meeting with DOP Burrata, laid on a bed of tomatoes with pesto.*
or
- *Poached egg on a bed of crispy salad, crowned with fresh Alba black Truffle, a tribute to magnified simplicity.*

TO CONTINUE

- *Mediterranean Amberjack fillet, draped in a white butter sauce, served with a Flan of seasonal vegetables, where each flavor is a promise.*
or
- *Beef tournedos with Bordeaux wine, a gustatory escape with fresh Alba black truffles, accompanied by its mashed potatoes & celery root, an ode to indulgence.*

THE SWEET CONCLUSION

- *A selection of matured cheeses, a journey to the heart of cheese-making tradition, for connoisseurs.*
or
- *Deconstructed crunchy Millefeuille, a contemporary interpretation of diplomat cream, garnished with chocolate chips and raspberries.*
or
- *Speculos and raspberry Tiramisù, resting on a bed of mascarpone, a sweetness where textures and contrasts blend.*
or
- *The Crêpe Suzette, flambéed with Grand Marnier before your eyes, a spectacle for the senses, a caress for the soul.*



Dîner du samedi du Grand Prix de Monaco

130€ hors boissons

POUR COMMENCER

-Saumon Gravlax de Norvège Label rouge, délicatement accompagné de son onctueux Guacamole Maison et ses toast.

ou

-Huîtres fine claire N°2, sublimesées par une mousse de champagne exquise et rehaussées d'une touche de Caviar.

ou

-Jambon San Daniele, rencontre harmonieuse avec la Burrata DOP, déposée sur un écrin de tomates au pesto.

ou

-Œuf poché sur lit de salade croustillante, couronné de Truffe noire fraîche d'Alba, un hommage à la simplicité magnifiée.

POUR CONTINUER

-Filet de Sériole de Méditerranée, nappé d'un beurre blanc, servi avec un Flan de légumes de saison, où chaque saveur est une promesse.

ou

-Tournedos de bœuf au vin de Bordeaux, une évasion gustative aux truffes noires fraîches d'Alba, accompagné de sa purée de pommes de terre & céleri rave, une ode à la gourmandise.

THE SWEET CONCLUSION

-Une sélection de fromages affinés, un voyage au cœur de la tradition fromagère, pour les connaisseurs.

ou

-Millefeuille croquant déstructuré, une interprétation contemporaine de la crème diplomate, agrémentée de pépites de chocolat et de framboises.

ou

-Tiramisù speculos et framboise, reposant sur un lit de mascarpone, une douceur où se mêlent textures et contrastes.

ou

-La Crêpe Suzette, flambée au Grand Marnier sous vos yeux, un spectacle pour les sens, une caresse pour l'âme.