

LE MONTE-CARLO
MENU



MENU

Entrée

Starter

Notre Pissaladière Revisitée • Emulsion d'Oignons Caramélisés • Pickles d'Oignons • Anchois Marinés • Olives Kalamata • Copeaux de Fenouil (Poisson/Gluten)

Our Revisited Pissaladière • Caramelised Onion Emulsion • Red & Yellow Onion Pickles • Marinated Anchovies • Kalamata Olives • Fennel Shavings (Fish/Gluten)

ou / or

Cœur de Romaine Grillée • Condiment Diable • Oeuf Poché et Prosciutto Crudo (Oeufs)

Charred Romaine Lettuce • Devil's Condiment • Poached Egg and Prosciutto (Eggs)

Filet de Cabillaud Confit à l'Huile d'Olive • Haricot Garrofón Espagnols et Piquillos • Légumes d'une Ratatouille • Beurre Blanc aux Safran et Citron (Lactose/Poisson)

Cod Fish Loin Confit in Olive Oil • Spanish Garrofón Beans and Piquillos • Vegetables Ratatouille • Saffron and Lemon Beurre Blanc Sauce (Dairy/Fish)

ou / or

Plat

Main course

Quasi de Veau Sous-Vide • Risotto Venere au Pecorino • Brocoletti et Asperges • Condiment Ail Noir • Jus de Veau (Lactose/Gluten)

Sous-Vide Veal Rump • Venere Rice Risotto with Pecorino Cheese • Brocoletti and Asparagus • Black Garlic Condiment • Veal Jus (Dairy/Gluten)

ou / or

Aubergine Fumée et Grillée • Garbanzo Menthe et Cumin • Dip au Tahini et Yaourt Végétal (Sésame)

Smoked and Grilled Eggplant • Mint and Cumin Garbanzo Beans • Tahini and Vegan Yogurt Dip (Sesame)

Fromage

Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Mille-Feuille Oriental Croquant • Praliné Crémeux aux Amandes • Dattes at Nougatine (Lactose/Noix)

Crunchy Oriental Mille-Feuille • Creamy Almond Praline • Dates and Nougatine (Dairy/Nuts)

ou / or

Bavaroise Pêche Verveine • Confit de Nectarine et Citron (Noix/Oeufs/Lactose/Gluten)

Peach Verbena Bavarois • Candied Nectarine and Lemon Confit (Nuts/Eggs/Dairy/Gluten)

MENU

Entrée

Starter

Carpaccio de Crevettes Mi-Cuites • Vinaigrette Orange et Estragon •

Poivre de Sichuan (Crustacés)

Marinated Semi-Cooked Prawns Carpaccio • Orange and Tarragon Vinaigrette •

Sichuan Pepper (Crustaceans)

ou / or

Céleri-Rave en Trompe l'Œil • Vinaigrette de Pomme Granny Smith • Condiment

Noisette et Sumac (Noix)

Celeriac Bowl en Trompe l'Œil • Granny Smith Apple Vinaigrette • Hazelnut and Sumac (Nuts)

Plat

Main course

Espadon à la Tangéroise Mariné aux Épices Marocaines • Tomates Confites • Pousses d'Épinard • Olives Taggiasch et Poivron Rouge Fondant (Poisson)

Tanger Swordfish Marinated with Moroccan Spices • Candied Tomatoes • Buttered Baby Spinach • Taggiasca Olives and Red Bell Pepper Fondant (Fish)

ou / or

Supreme de Volaille Basse Température • Épices Za'atar • Mousseline de Chou-Fleur et Chou Kale • Jus de Volaille à la Crème (Lactose)

Low-Temperature Range Chicken Supreme • Za'atar Spices • Cauliflower Mousseline • Kale • Creamy Chicken Jus (Dairy)

ou / or

Chermoula de Carottes de Saison en Tajine • Noix de Cajou et

Pain Batbout Marocain (Noix/Gluten)

Seasonal Carrots Tajine Chermoula • Cashew Nuts and Moroccan Batbout Bread (Nuts/Gluten)

Fromage

Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Tiramisu Italien Traditionnel (Oeufs/Lactose/Gluten)

Traditional Italian Tiramisu (Eggs/Dairy/Gluten)

ou / or

Blanc Manger Amande • Abricot Rôti • Sauce Miel Lavande (Noix/Lactose)

Almond Blanc Manger • Roasted Apricot • Lavender Honey Sauce (Nuts/Dairy)

MENU

Entrée
Starter

Tarama d'Œufs de Cabillaud Fumés Maison • Emulsion de Houmous & Tahini • Condiments Pois Chiche et Échalotes • Pain Toasté et Huile d'Olive (Gluten/Lactose/Oeuf)
Homemade Emulsified Chickpeas & Tahini Hummus • Homemade Smoked Cod Roe Tarama • Chickpeas and Shallot Condiment • Toasted Bread Strings and Olive Oil (Gluten/Dairy/Eggs)

ou / or

Caponata Sicilienne • Crumble de Pecorino • Focaccia Grillée • Pesto de Basilic (Lactose/Gluten/Noix)

Sicilian Caponata • Pecorino Crumble • Grilled Focaccia • Pesto Sauce (Dairy/Gluten/Nuts)

Plat
Main course

Linguine à l'Encre de Seiche • Poutargue de Martigues • Encornets Grillés • Crème de Roquette et Fleurs de Brocolis (Lactose/Gluten/Mollusque)

Squid Ink Linguine • Bottarga from Martigues • Charred Squids • Cream of Arugula and Broccoli Florets (Dairy/Gluten/Mollusca)

ou / or

Côte de Cochon Noir "Iberico" • Grenailles Rôties • Champignons Portobello Grillés • Fenouil au Vermouth • Jus Réduit de Viande Corsé au Xeres (Lactose)

"Iberico" Black Pork Chop • Roasted Baby Potatoes • Grilled Portobello Mushrooms • Vermouth Fennel • Strong Meat Jus flavoured with Xeres Wine (Dairy)

ou / or

Pressé de Patates Douces Rôties • Copeaux de Fenouil et Carottes Crues • Asperges Tièdes • Aioli Maison (Oeufs/Moutarde)

Roasted Sweet Potatoes Roulade • Fennel and Carrots Shavings • Warm Asparagus • Homemade Aioli (Eggs/Mustard)

Fromage
Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Nougat Glacé Maison • Meringue Croquante • Gelée de Citron Confit • Sauce Caramel au Beurre Salé (Noix/Lactose/Oeuf)

Homemade Frozen Nougat • Crunchy Meringue • Lemon Confit Jelly • Salted Caramel Sauce (Nuts/Dairy/Eggs)

ou / or

Gâteau Moelleux à l'Orange Sans Farine • Crème Chantilly Cardamome et Orange • Segments d'Orange (Lactose/Noix/Oeuf)

Soft Flourless Orange Cake • Cardamom and Orange Chantilly Cream • Orange Segments (Dairy/Nuts/Eggs)

MENU

Entrée
Starter

Déclinaison de Tomates en Trois Recettes • Burrata di Andria AOP • Amandes Fraîches et Huile de Basilic (Lactose/Noix)

Tomatoes Declination in 3 Recipes • Burrata di Andria AOP • Fresh Almonds and Basil Oil (Dairy/Nuts)

ou / or

Consommé de Poissons de Roches • Minestrone de Légumes de Saison • Gnocchetti • Rouget au Bouillon • Parmesan et Huile d'Olive (Gluten/Poisson)

Rockfish Clear Broth • Seasonal Vegetable Minestrone • Poached Red Mullet • Gnocchetti • Parmesan and Olive Oil (Gluten/Fish)

Plat
Main course

Poulpe Grec Snacké • Pommes de Terre Écrasées à l'Huile d'Olive • Asperges Vertes et Fenouil • Harissa Maison (Mollusque)

Grilled Greek Octopus • Olive Oil Crushed Potatoes • Green Asparagus and Fennel • Homemade Harissa (Mollusca-Shellfish)

ou / or

Gigot d'Agneau Confit • Panisse de Marseille • Carottes et Oignons Grelots • Ail confit • Jus d'Agneau (Sulfites/Lactose)

Lamb Leg Confit • Panisse from Marseille • Carrots and Onions Pearls • Garlic Confit • Lamb Jus (Sulphites/Dairy)

ou / or

Couscous aux Légumes de Saison • Boulgour Bio • Harissa Maison (Gluten)

Seasonal Vegetable Couscous • Organic Bulgur • Homemade Harissa (Gluten)

Fromage
Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Fondant au Chocolat Noir Intense • Crémeux au Chocolat Taïnor de République Dominicaine • Nougatine Croquante au Grue de Cacao •

Sauce au Chocolat (Oeuf/Noix/Gluten/Lactose)

Intense Dark Chocolate Fondant • Dominican Republic Taïnor Chocolate Cremeux • Crunchy Nougatine of Cocoa Nibs • Chocolate Sauce (Egg/Nuts/Gluten/Dairy)

ou / or

Cheesecake Méditerranéen aux Abricots • Gelée d'Agrumes • Sauce Caramel (Oeufs/Lactose/Noix/Gluten)

Mediterranean Apricot Cheesecake • Citrus Jelly • Caramel Sauce (Egg/Dairy/Nuts/Gluten)

MENU

Entrée
Starter

Vitello Tonnato Cuisson Basse Température • Câpres Frits • Copeaux de Parmesan • Pignons de Pin Torréfiés • Roquette (Noix/Lactose/Poisson/Oeuf)

Vitello Tonnato cooked at Low Temperature • Fried Capers • Parmesan Shaving • Roasted Pine Nuts • Arugula (Nuts/Dairy/Fish/Eggs)

ou / or

Barigoule d'Artichauts à la Provençale • Amandes Torréfiées • Copeaux de Pecorino • Huile de Basilic (Noix/Lactose)

Provençal Artichoke Barigoule • Torrefied Almonds • Pecorino Shavings • Basil Oil (Nuts/Dairy)

Plat
Main course

Tournedos de Lotte Sous-Vide • Mousseline et Confit de Chou-Fleur • Pêche Snackée • Bouillon d'Hibiscus Marin (Lactose/Poisson)

Sous-Vide Monkfish Fillet • Mashed and Pickled Cauliflower • Charred Peach • Sea Hibiscus Broth (Dairy/Fish)

ou / or

Filet de Bœuf Rôti • Mille-Feuille de Pommes de Terre • Marmelade d'Oignons • Sauce Ravigote (Lactose)

Roasted Beef Tenderloin • Potatoes Mille-Feuille • Onion Marmalade • Ravigote Sauce (Dairy)

ou / or

Légumes Méditerranéens "Comme une Bouillabaisse" • Sauce Rouille Maison • Focaccia au Romarin Grillé (Oeuf/Gluten/Moutarde)

Mediterranean Vegetable "Comme une Bouillabaisse" • Homemade Rouille Sauce • Grilled Rosemary Focaccia (Eggs/Gluten/Mustard)

Fromage
Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Financier Fleur d'Oranger • Compote Fraise-Rhubarbe • Gelée de Fraise et Menthe Poivrée (Noix/Lactose/Gluten/Oeuf)

Orange Blossom Financier • Strawberry-Rhubarb Compote • Strawberry and Peppermint Jelly (Nuts/Dairy/Gluten/Eggs)

ou / or

Pêches Pochées au Vin Rosé • Gâteau Végétalien à la Banane • Tuile Croquant au Sésame Maison • Sirop de Verveine • Sorbet au Citron Vert (Lactose/Sésame/Sulfites/Noix)

Poached Peaches in Rose Wine • Vegan Banana Cake • Homemade Sesame Crunchy Brittle • Verbena Syrup • Lime Sorbet (Dairy/Sesame/Sulphites/Nuts)

MENU

Entrée
Starter

Salade de Courgettes des Cyclades • Yaourt au citron • Tomates Confites et Feta AOP Grecque (Lactose)

Cyclades Zucchini Salad • Lemon Yogurt • Sundried Tomatoes and Greek Feta AOP (Dairy)

ou / or

Salade Tiède de Grenailles • Pétales de Cabillaud Confit • Vinaigrette de Câpres et Ciboulette • Croûtons Gourmands à l'Ail (Poisson/Lactose)

Warm Baby Potatoes Salad • Cod Fish Flakes Confit • Capers and Chives Vinaigrette • Gourmet Garlic Croutons (Fish/Dairy)

Plat
Main course

Gambas Marinées au Gingembre Grillées Miso et Agrumes • Cébette at Sucrine Snackées • Segments d'Agrumes • Noisettes Torréfiées (Noix/Crustacés)

Citrus and Ginger Miso Grilled Prawns • Charred Scallion and Sucrine • Citrus Segments • Toasted Hazelnuts (Nuts/Crustaceans)

ou / or

Tajine de Coquelet au Safran et 5 Épices • Navets et Carottes • Artichauts • Boulgour au Beurre • Citron Confit (Noix/Lactose)

Saffron and 5 Spices Cockerel Tajine • Turnips and Carrots • Artichokes • Buttered Bulgur • Lemon Confit (Nuts/Dairy)

ou / or

Frégola de Sardaigne “Comme un Risotto” • Coulis de Tomates Rôties • Brunoise de Légumes Méditerranéens • Copeaux de Parmesan (Gluten/Sulfites/Lactose)

Sardinian Fregola “like a Risotto” • Roasted Tomatoes Coulis • Mediterranean Vegetable Brunoise • Parmesan Shavings (Gluten/Sulphites/Dairy)

Fromage
Cheese

Assiette de Fromages du Jour (Gluten/Lactose/Noix)

Cheese Selection of the Day (Gluten/Dairy/Nuts)

Desserts

Délice de Chocolat Valrhona Origine (Sablé, Crème Anglaise et Ganache) • Feuillantine Praliné (Noix/Lactose/Gluten)

3 Textures Valrhona Chocolate Delight (Shortbread, Custard and Ganache) • Crispy Praline (Nuts/Dairy/Gluten)

ou / or

Carpaccio de Melon, Grenade et Menthe • Sorbet au Citron (Oeufs)

Melon, Pomegranate and Mint Carpaccio • Lemon Sorbet (Eggs)