

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Avocado, Charred Pomelo, Soft Poached Egg and Avocado Oil
Bio (Egg/Sulphites)

Déclinaison Avocat et Pomelo, Son Œuf Mollet et Huile d'Avocat Bio (Œuf/Sulfites)

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

Caribbean Kingfish Filet in Saffron Broth, Vegetables from a Minestrone (Fish/Dairy/Sulphites)

Fines Tranches d'Escolar dans son Bouillon Safrane, Légumes d'un Minestrone (Poisson/Lactose/Sulfites)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Seared Red Snapper Filet, Roucou Hollandaise Sauce, Asparagus and Zucchini (Dairy/Eggs)

Filet de Vivaneau Rouge Snacke, Hollandaise au Roucou, Asperges et Courgettes Fondantes, Chips de
Kassava (Lactose/Œuf)

or/ou

Beef Tenderloin in Low Temperature, Mole Sauce, Peanuts and Roasted Almonds (Nuts/Peanuts/Sesame/
Gluten)

Tranche de Filet de Bœuf en Basse Température, Sauce Mole, Cacahuètes et Amandes Torréfiées
(Noix/Arachide/Sesame/Gluten)

or/ou

Crispy Rice Patties, Piquillos Coulis, Fried Kale and Radish (Gluten/Dairy/Sulphites)

Galette de Riz Ronde Croustillante, Coulis Piquillos et Crème Double, Choux Kale et Radis (Gluten/Lactose/
Sulfites)

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day (Dairy/Nuts)

Assiette de Fromages du Jour (Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Red Berries and Ginger Pavlova, Mascarpone Vanilla Whipped Cream (Dairy/Eggs)

Pavlova aux Fruits Rouges et Gingembre, Chantilly Mascarpone Vanille (Lactose/Œuf)

or/ou

Rice Pudding in a White Chocolate Crust, Tamarind and Yuzu (Dairy/Nuts)

Notre Riz au Lait de Coco et Combawa, Pepite Crumble au Yuzu et Gel de Tamarin (Lactose/Noix)

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Yellow Tail Tataki, Passion Fruit and Daikon ^(Fish/Dairy)

Tataki de Thazard Raye, Gel de Maracuja et Croquant de Daikon ^(Poisson/Lactose)

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

Frejoles and Pulled Pork, Pico de Gallo and Cotija ^(Dairy/Gluten)

Frejoles et Cochon Confit, Pico de Gallo et Cotija ^(Lactose/Gluten)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Plancha Giant Squid, Kaffir Lime Virgin Sauce, Sweet Potatoes and Brocolettis ^(Fish/Dairy)

Lamelles de Calamar Géant Grillees, Vierge de Combawa, Ipomoea Batata en Purée et Brocolettis
^(Poisson/Lactose)

or/ou

Lemon Chicken Breast, Fried Plantains and Lemon Jus ^(Dairy)

Supreme de Volaille Glace au Citron, Son Jus de Cuisson Réduit, Plantains Frites et Cebettes ^(Lactose)

or/ou

Warm Arepas with Grilled Cheese, Poblanos, Avocado and Chimichurri ^(Dairy/Sulphites)

Arepas et Queso Blanco Grille, Poblanos, Avocat et Choux Kale, Chimichurri ^(Lactose/Sulfites)

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day ^(Dairy/Nuts)

Assiette de Fromages du Jour ^(Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Caribbean Rum Cake, Mango Custard, Cocoa Almond Streusel ^(Dairy/Nuts/Gluten/Eggs/Sulphites)

Petit Gâteau Punche au Rhum Vieux, Crémeux Mangue, Streusel Cacao Amande ^(Lactose/Noix/Gluten/Œufs/Sulphites)

or/ou

Deconstructed Banana Tarte Tatin ^(Dairy/Nuts/Gluten/Eggs)

Tatin de Bananes Caramélisées Déstructurée, Chantilly Mascarpone Vanille ^(Lactose/Noix/Gluten/Œufs)

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Poached Shrimp Tartare, Mango Mayonnaise, Mint and Tarragon (Crustaceans/Mustard)

Tartare de Gambas Mi-Cuites, Emulsion Froide de Mangue, Menthe et Estragon (Crustaces/Moutarde)

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

Jerk Fried Chicken Lollipop, Crunchy Coleslaw and Smoked Barbecue Sauce (Gluten/Mustard/Sulphites)

Croquant de Poulet Frit Recette Jerk Jamaïquaine, Sauce Barbecue Fumée Maison (Gluten/Moutarde/Sulfites)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Tender Grilled Octopus, Papaya and Green Mango Salad, Lime Vinaigrette (Nuts/Peanuts)

Moelleux de Poulpe Grille, Fraicheur de Papaye et Mangue Verte,

Cacahuètes et Piment Végétarien, Vinaigrette Tiède au Lime (Noix/Arashide)

or/ou

Lackered Black Pig Pluma, Pont Neuf Potatoes, Granny Smith and Yogurt Sauce (Dairy/Soya)

Pluma de Cochon Ibérique Laquée, Pommes Pont Neuf et Sucrines, Condiment Yaourt et Granny Smith (Lactose/Soja)

or/ou

Red Lentils Colombo, Spinach and Zucchinis

Colombo de Lentilles Corail Comme un Dahl, Courgettes Jaunes et Epinards, Arepas Maison

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day (Dairy/Nuts)

Assiette de Fromages du Jour (Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Pineapple Hibiscus Carpaccio, Puff Rice and Coconut Crisps, Pineapple Sorbet (Nuts)

Ananas Hibiscus, Riz Souffle au Praline Coco et Sorbet Ananas (Noix)

or/ou

Tonka Bean Panacotta, Ivory and Passion Ganache (Dairy/Eggs/Gluten)

Panacotta a la Fève de Tonka, Ganache Ivoire Passion, Graines de Maracuja (Lactose/Eufs/Gluten)

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Seabream Gravelax and Combawa, Grilled Corn and Coulis, Jamaican Pepper ^(Dairy)
Gravelax de Dorade et Combawa, Maïs Grillée et en Coulis, Poivre de la Jamaïque ^(Lactose)

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

Baked Butternut Tart served with a Roasted Pumpkin Seed Romesco ^(Dairy/Gluten/Sulphites)
Tarte Fine de Butternut et Son Romesco de Graines de Courges ^(Lactose/Gluten/Sulfites)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Traditional Martinique Fish Blaff, Okra and Manioc, Gourmet Croutons and Garlic Mayonnaise Confit ^(Eggs/Gluten/Celery)

Blaff de Poisson Antillais, Okra et Manioc, Croutons Gourmands et Mayonnaise Ail Confit ^(Eufs /Gluten/ Celéri)

or/ou

Roasted Duck Filet, Glazed Roots Vegetables, Duck Jus with Cane Sugar Vinegar ^(Dairy/Sulphites)
Canon de Canard Rôti au Sucre de Canne, Légumes Racines Glacés, Jus de Canard au Vinaigre de Canne ^(Lactose/Sulfites)

or/ou

Red Tender Small Spelt in Vegetable Broth, Sweet Potatoes and Cashew Nuts ^(Dairy/Nuts/Sulphites)
Petit Épeautre dans Son Bouillon Végétal, Patate Douce et Ignames, Pointes d'Asperges et Condiment Noix de Cajou ^(Lactose/Noix/Sulfites)

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day ^(Dairy/Nuts)
Assiette de Fromages du Jour ^(Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Exotic Ylang Ylang Floating Island, Vanilla Caramel, Caramelized Almonds ^(Dairy/Eggs/Nuts)
Île Flottante Exotique Ylang Ylang, Caramel Vanille, Croquant Amande ^(Lactose/ Eufs/Noix)

or/ou

Roasted Pineapple, Coconut Muesli, Vanilla Ice Cream ^(Dairy/Nuts)
Ananas Rôti aux Épices, Muesli Coco Maison, Quenelle Glacée à la Vanille ^(Lactose/Noix)

LE MONTE-CARLO MENU

COLD STARTER ENTRÉE FROIDE

Tacos Azul with Sweet Potato, Eggplant and Cucumber, Pepper Tomato Salsa ^(Dairy)
Taco de Mais Bleu, Patate douce, Aubergine et Concombre, Salsa de Tomate Poivrée ^(Lactose)

or/ou

HOT STARTER ENTRÉE CHAUDE

Cajun Crab Cakes, Avocado and Mango Tartare, Spicy Mayonnaise
^(Gluten/Eggs/Crustaceans)
Crabe Cakes Cajun et Tartare d'Avocat et Mangue, Mayonnaise Poivrée ^(Gluten/Œufs/Crustacés)

MAIN COURSE PLAT PRINCIPAL

Plancha Mahi-Mahi with Chien Sauce, Crushed Potatoes and Dill, Soft Chayote ^(Dairy/Fish/Sulphites)
Longe de Mahi-Mahi à la Plancha, Sauce Chien, Ecrasée de Pomme de Terre à l'Aneth et Christophine
^(Lactose/Poisson/Sulfites)

or/ou

Arabica Crusted Rack of Lamb, Mashed Sweet Potatoes and Buttered Green Beans ^(Dairy/Gluten/Mustard)
Carre d'Agneau en Croute de Café, Ecrasée de Patates Douces et Haricots Verts, Jus de Cuisson
Réduit ^(Lactose/Gluten/Moutarde)

or/ou

Warm Quinoa Salad with Cucumber and Mint Hummus, Okra and Cotija Cheese ^(Dairy)
Quinoa au Bouillon, Hummus de Pois Chiche et Concombre, Okra et Cotija Grillée ^(Lactose)

CHEESES FROMAGES

Cheese Selection of the Day ^(Dairy/Nuts)
Assiette de Fromages du Jour ^(Lactose/Noix)

DESSERTS DESSERTS

Marie Galante: White Chocolate & Coconut Mousse, Crumble, Pineapple Marmalade, Coconut Praline
^(Dairy/Gluten/Eggs/Nuts/Sulphites)
Marie Galante: Bavaoise Chocolat Blanc Coco, Crumble, Marmelade d'Ananas, Praliné Coco <sup>(Lactose/
Gluten/Œufs/Noix/Sulfites)</sup>

or/ou

Intense Chocolate Fondant, Milk Chocolate Ganache, Crunchy Cocoa Nibs ^(Dairy/Gluten/Eggs)
Fondant au Chocolat Valrhona Caraïbes, Crémeux Chocolat au Lait, Nougatine au Grue de Cacao
^(Lactose/Gluten/Œufs)

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Seared Foie Gras Terrine, Papaya Jelly and Lime
Terrine de Foie Gras Poêlé, Gel de Papaye, Papaye Crue et Lime

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

The Crying Tiger, Pumpkin Puree, Tamarind and Lemongrass (Dairy/Gluten/Soya)
Le tigre qui pleure, Mousseline de Giraumon et Marinade Tamarin Citronelle (Lactose/Gluten/Soja)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Grilled Swordfish Steak, Creamy Polenta and Corn on the Cob, Beurre Blanc with Flying Fish Eggs (Dairy/Fish)
Steak d'Espadon Grillé, Beurre Blanc aux Tobikos, Polenta Moelleuse et Epi de Maïs, Huile de Persil (Lactose/Poisson)

or/ou

Braised Pulled Goat and Yam Parmentier (Gluten/Celery/Sulphites)
Confit de Cabri dans Son Jus et Igname en Parmentier, Mesclun Huile d'Olive (Gluten/Celeri/Sulfites)

or/ou

Grilled Polenta Cake, Cherry Tomato Coulis, Pickled Onions and Corn Condiment (Dairy/Sulphites)
Gâteau de Polenta et son Coulis Tomate Cerise, Oignons Grelots, Aubergine et Condiment Maïs (Lactose/Sulfites)

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day (Dairy/Nuts)
Assiette de Fromages du Jour (Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Exotic Fruit Salad, Passion Fruit Jelly and Black Sesame Crisp (Dairy/Gluten/Sesame)
Déclinaison de Fruits Exotiques, Gel Tendre de Maracuja, Tuile de Sésame Noir (Lactose/Gluten/Sesame)

or/ou

The "Other" Lemon Tart: Almond Shortbread, Lemon Texture, Soft and Crunchy Meringue (Dairy/Gluten/Nuts)
Tarte Citron Recomposée, Sablé Breton, Citron en Texture, Meringue Moelleuse et Croquante (Lactose/Gluten/Noix)

COLD STARTER
ENTRÉE FROIDE

Variation around the Carrot, Garlic and Parsley Condiment (Dairy)
Textures de Carottes Multicolores en Trois Recettes, Condiment Ail et Persil (Lactose)

or/ou

HOT STARTER
ENTRÉE CHAUDE

Warm Soft Skate Fish Wing, Baby Potatoes, Pimientos Achard and Onion Pickles (Gluten/Sulphites)
Effiloche d'Aile de Raie, Grenailles Tièdes, Achard de Piments doux et Pickles d'Dignon Rouge (Gluten/Sulfites)

MAIN COURSE
PLAT PRINCIPAL

Grilled Jumbo Tiger Prawn, Curry, and Coconut Tapioca Pearls (Crustaceans/Nuts)
Queues de Crevettes Tigrées Snackées, Curry Coco de Tapioca, Ananas et Piquillos (Crustacés/Noix)

or/ou

Slowly Braised Rump of Veal Marinated in Old Rum, Jerusalem Artichokes (Dairy/Sulphites)
Quasi de Veau en Basse Température, Réduction de Rhum Vieux, Déclinaison de Topinambour (Lactose/Sulfites)

or/ou

Jerusalem Artichoke and Carrot in a Coconut Miso Broth, Cashew Nuts and Sweet Potato
Crisps (Nuts)
Blanquette de Topinambour et Carotte, Miso Blanc et Lait de Coco, Noix de Cajou, Chips de Patate
Douce (Noix)

CHEESES
FROMAGES

Cheese Selection of the Day (Dairy/Nuts)
Assiette de Fromages du Jour (Lactose/Noix)

DESSERTS
DESSERTS

Frozen Nougat with Hazelnuts, Lemon Jelly, Salted Caramel (Dairy/Eggs/Nuts)
Nougat Glace Amande Noisette, Gelée de Citron et Caramel au Sel de Guerande (Lactose/Eufs/Noix)

or/ou

Creme Brulee with Doce de Abacate (Dairy/Eggs)
Crème Brulée Vanille et Muscovado, Doce de Abacate (Lactose/Eufs)