

Jeudi 21 mars - « Goût de / Good France » 2019 à Monaco



Le Blue Bay
Monte Carlo Bay
Marcel Ravin



Bonbon de Petit Pois Vanille à la Française
 Comme un Vol-au-vent de Pomme de terre aux Fèves du Potager
 Panna Cotta de Courgette aux Lentilles & Rouget Barbet au Mandja
 Foie gras de Canard & Condiments herbacés
 Calalou St-Jacques & Chipirone
 Poularde demi-deuil, Patate douce & Asperges vertes de Lauris
 Fraises Melba de Gattières, Noix de Coco au Citron de Menton confit
 ☎ +377 98.06.03.60
 Dîner : 105€
 150€ Accord Mets et Vins

Brasserie
Café de Paris
Monte Carlo
Franck Lafon



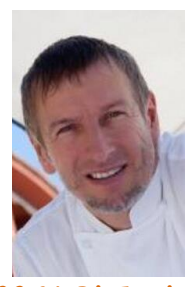
Gelée de soupe de poissons de roche, rouille et crouton
 Bouquet de légumes primeurs cuits en barigoule
 Filets de rouget croustillants, ratatouille minute et panisses aux olives noires
 Côte et selle d'agneau rôties à la sarriette, petits farcis de Provence
 Le calisson du Café de Paris, nage d'agrumes, jus aux zestes, sorbet orange
 ☎ +377 98.06.76.02
 Dîner : 68€ Hors Boisson

Le Cordon d'Or
Lycée Technique
& Hôtelier
Gilles Brunner



Fondant de Fèves et Crevette au Thym
 Tarte Fine Tapenade et Rouget Pistou de Basilic et Jeunes Pousses
 Noisettes d'Agneau en Croûte d'Herbes Jus à l'Ail et Tian de Légumes Provençaux
 Duo de Chèvre
 Minestrone de Fruits et Légumes Glace Huile d'Olive
 ☎ +377 98.98.89.29
 Dîner : 45€ Accord Mets et Vins

Elsa
Monte Carlo Beach
Paolo Sari



100 % Biologique
 Saint-Jacques fumées, daikon confit, Bisque de crevettes, truffe
 Risotto Brillat Savarin, Chips de cèleri, poire confite, poudre de noix
 Longe d'agneau aux herbes de Provence Palette de légumes anciens confits
 Soufflé Elsa aux amandes
 ☎ +377 98.06.50.05
 Dîner : 150€ Accord Mets et Vins

Le Grill
Hôtel de Paris
Franck Cerutti



Coupe de Champagne et barbagiuans
 Gamberoni et artichauts épineux de San Remo
 Cookpot de morilles noires, asperges vertes et sauvages
 Carré d'Agneau des Préalpes du Sud au feu de bois, petits pois, primeurs et pommes de terre nouvelles
 Soufflé au citron de Menton
 ☎ +377 98.06.88.88
 Dîner : 150€ Accord Mets et Vins

L'Hirondelle
Thermes Marins
Jean-Laurent Basile



« Assiette de mises en bouche » Pissaladière, barbajuan et crudité anchoïade
 Cannelloni à la brousse, concassé de tomates à la marjolaine
 Bouillabaisse Marseillaise
 Biscuit Gibassié à l'huile d'olive, glace aux calissons
 ☎ +377 98.06.69.30
 Déjeuner : 68€ Hors Boisson

L'Horizon Deck
Fairmont
Didier Aniès



Les légumes grillés et l'œuf parfait, croustillant de socca
 Le dos de loup rôti, artichauts barigoule, écrasée de pomme de terre aux cébettes
 Tarte citron revisitée
 ☎ +377 93.300.900
 Déjeuner : 65€ Hors Boisson

Joël Robuchon
Monte Carlo
Le Metropole
Christophe Cussac



Menu Végétarien sans Gluten
 Le quinoa, cœur de bouchée au piquillo fumé
 L'avocat en symphonie de légumes, aux asperges vertes à la coriandre
 L'artichaut rôti voilé d'un cappuccino de pois chiches au curcuma
 Le riz façon « risotto » aux pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
 La fraîcheur d'ananas mariné au gingembre et citron vert, sorbet shiso
 ☎ +377 93.15.15.15
 Déjeuner et Dîner : 99€ Hors Boisson

Le Louis XV
Alain Ducasse
Hôtel de Paris
Dominique Lory



Gamberoni de San Remo, délicate gelée de poisson de roche, caviar
 Pain au blé truffier et primeurs, oseille pilée
 Loup et concombres de Méditerranée, courgettes trompettes, cresson
 Pintadon des Landes aux morilles et pommes grenailles
 Fromages frais et affinés
 Soufflé chaud à la mangue et fruits de la passion, sorbet au poivre rose
 ☎ +377 98.06.88.64
 Dîner : 360€ Hors Boisson
 190€ Accord Mets et Vins

La Montgolfière
Henri Geraci



Fleur de Courgette aux Champignons truffés, Sauce Noilly-Prat
 Fine Tartelette de Rougets, Fenouil confit, Condiments Tomates, Olives, Anchois
 Carré d'Agneau du Mercantour rôti au Sautoir, Tian de Légumes, Ail noir, Jus Sarriette
 Petit Chèvre de l'Arrière-Pays
 Ma Vision du Citron
 ☎ +377 97.98.61.59
 Dîner : 55€ Hors Boisson

Quai des Artistes
Pascal Brizzi



Gratin de Moule
 Vol au Vent de Volaille Fermière
 Arlequin de légumes
 Crémets de Fromage Blanc Ciboulette
 Tarte Fine Pomme-poire cannelle
 ☎ +377 97.97.97.77
 Dîner : 52€ Hors Boisson

Le Sensais
Dominique Nouvian



Soupe au pistou
 Tartare de bonite au citron Mentonais, croustillant de clémentine
 Dos de vieille rôti, nage de coquillages et laitue de mer
 Dégustation de fromages du pays
 Le Chanteclair Toulonnais
 ☎ +377 93.30.20.70
 Dîner : 54€ Hors Boisson

Le Vistamar
L'Hermitage
Benoit Witz



Asperges vertes, œuf fumé parfait et agrume de Menton
 Primeurs au naturel et langoustine de Monaco
 Agneau des Préalpes, gnocchi citron de Garavan
 Sélection de fromages frais et affinés, mesclun Niçois
 Miel de nos ruches, pignons de pin, glace au lait de Rocagel
 ☎ +377 98.06.98.98
 Dîner : 108€ Hors Boisson

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |