

F

Brunch de NOËL

Amù Monte Carlo - Mercredi 25 Décembre

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres
Crevettes Bouquet
Oursins
Langoustine
Bulots
Citron & mayonnaise & aioli & blinis & pain brioché

AUTOUR DE LA MER

Homard à la Russe
Cœur de saumon fumé aux parfums divers
Tataki de thon Saku shiso salsa
Carpaccio de St-Jacques yuzu truffe
Gambas et avocat grillé wasabi dressing

AUTOUR DU FOIE GRAS

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel
Pâté en croute de Noël au foie gras
Volaille laquée au porto et foie gras
Escalope de foie gras poêlé jus au maury
Chutney aux fruits et condiments

AUTOUR DE LA TERRE

Velouté de butternut aux éclats de châtaigne
Les légumes rôtis entier et leurs condiments :
Potimarron miel balsamique blanc et fruits secs
Poireau mimosa à la truffe
Céleri poire et coriandre
Broccoletti clémentine et herbes fraîches
Carottes fanes granola de châtaigne et cannelle

CÔTÉ CHAUD

Noix de St-Jacques et crustacés sauce champagne
Volaille et boudin blanc aux morilles
Légine laqué au miso et soja
Chapon rôtie aux cèpes
Raviole à la Niçoise
Pomme de terre en purée a la truffe
Patate douce rôties aux épices
Haricot vert au persil plat
Légumes oubliés cuit en croute de pain

AUTOUR DES PAINS & FROMAGES

Les Fromages frais affinés
Assortiment de petits pains et confit de grasse

AUTOUR DES DOUCEURS

Bar à bûches de Noël servis par nos pâtisseries
Fontaine à chocolat et ses gourmandises
Mont-Blanc marron cassis
Perle mandarine | Sablé exotique
Tarte au chocolat noir | Choux à l'orange confite
Framboise vanille
Assortiment de confiseries et chocolats de Noël
Pains d'épices | Sablés à la cannelle
Panettone et pandoro
Clémentine et Mandarine de Menton
Fruits frais tranchés



Buffet gastronomique &
Champagne à discrétion - **225€**

Pour les enfants de 6 à 12 ans - 65 €
Les enfants de moins de 5 ans sont invités
Kids Club avec babysitter

