

F

Menu de Noël

Amù Monte Carlo - Mardi 24 & Mercredi 25 Décembre

LE KING CRABE | GRANCHIO REALE

Yuzu et basilic aux œufs de saumon

Yuzu and basil with salmon roe

Yuzu e basilico con uova di salmone

FOIE GRAS DE CANARD | FOIE GRAS D'ANATRA

Marbré mi-cuit, mandarine de Menton, brioche feuilletée à la cannelle

Semi-cooked duck foie gras, Menton mandarin, cinnamon brioche

Marbré mi-cuit, mandarino di Mentone, brioche sfogliata alla cannella

LA VOLAILLE DE BRESSE | POLLO DI BRESSE

Contisé et en cannelloni à la truffe, jus corsé

Stuffed and cannelloni with truffle, rich jus

Contisé e in cannelloni al tartufo, jus corsé

LA BERGAMOTE | LA BERGAMOTTA

Amande de Provence au cédrat et miel

Provençal almond with citron and honey

Mandorla di Provenza al cedro e miele

Entrée, plat et dessert (hors boisson) - **95€**

