

F

Menu Omakase NOUVEL AN

Nobu Monte Carlo - Mardi 31 Décembre

AMUSE-BOUCHE | APPETIZER | STUZZICHINO

Saint-Jacques Rôties, Émulsion au Yuzu
Roasted Scallops, Yuzu Foam
Capesante Arrosto, Emulsione di Yuzu

ENTRÉES EN TRIO | STARTERS 3 WAYS | ANTIPASTI TRE MODI

Huitres Poire Nashi, Sashimi de Toro au Miso Karashi Su, Crevette Botan Style Truffe
Oysters Nashi Pear, Toro Sashimi Karashi Su Miso, Botan Ebi New Style Truffle
Ostriche e Pera Nashi, Sashimi di Toro al Miso Karashi Su, Gambero Botan Stile Tartufo

PLATS CHAUDS | HOT DISHES | PIATTI CALDI

Chawan Mushi au Homard
Lobster Chawan Mushi
Chawan Mushi all'Aragosta

Sole Poêlée à l'Oursin, Miso au Champagne et Caviar
Panfried Sole with Sea Urchin, Champagne Miso and Caviar
Sogliola Saltata in Padella con Ricci di Mare, Miso allo Champagne e Caviale

Bœuf Wagyu Japonais Cuit Lentement avec Sauce aux Champignons et Foie Gras
Slow Cooked Japanese Wagyu Beef with Foie Gras Mushrooms sauce
Sogliola Saltata in Padella con Ricci di Mare, Miso allo Champagne e Caviale

PLATS FROIDS | COLD DISHES | PIATTI FREDDI

Sélection de Sushis Nobu (5 pièces)
Nobu Sushi Selection (5 pieces)
Selezione di Sushi Nobu (5 pezzi)

DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

Pavlova, Marrons et Kumquats
Pavlova, Chestnuts and kumquats
Pavlova, Castagne e Kumquat



Menu spécial Omakase
(hors boisson) - **390€**

- À la carte disponible -

Dépense min. 350€ par personne après 21H
Soirée avec live DJ pour célébrer le nouvel an

