



Hôtel de Paris

MONTE-CARLO

Salle Empire Menu n°1

Cœur de saumon fumé d'Écosse, jardinière croquante, pain noir, citron
Wild smoked Scottish Salmon fillet, a mix of crispy diced vegetables, brown bread and lemon

§ § §

Dos Agneau des Préalpes frotté de sarriette, légumes d'été
Lamb from Pre-alps with sarriette, summer vegetables

§ § §

Soufflé « Tradition de l'Hôtel de Paris » Grand-Marnier
Traditional soufflé from Hôtel de Paris Grand-Marnier

§ § §

Tasse de moka, mignardises et chocolats de l'Hôtel de Paris
Coffee, Home-made delicacies & chocolates from Hotel de Paris

§ § §

120 € par personne, taxes et service compris, hors boissons

120 € per person, taxes included, beverage in addition

Merci de sélectionner une entrée, un plat et un parfum de soufflé pour l'ensemble des convives

Please select the same starter, main course and taste of soufflé for all your guests



Hôtel de Paris

MONTE-CARLO

Salle Empire Menu n°2

Salade « Bien être » artichauts, concombre, céleri, baies de goji
“Healthy Salad”, artichokes, cucumber, celery, goji berries



Risotto « retour du marché de la condamine »
Risotto with seasonal vegetables



Poitrine de poulette fermière fourrée d’herbes sous la peau,
pommes de terre grenailles, ail et cébettes, jus de rôti
Free-range chicken breast stuffed with herbs, new potatoes,
garlic and spring onions, gravy



Chocolat « pur Brésil » au parfum de thé Earl Grey
Earl Grey tea flavored “pure Brazil” chocolate



Tasse de moka, mignardises et chocolats de l’Hôtel de Paris
Coffee, home-made delicacies & chocolates from Hotel de Paris



140 € par personne, taxes et service compris, hors boissons

140 € per person, taxes included, beverage in addition

Merci de sélectionner une entrée, un plat et un parfum de soufflé pour l’ensemble des convives

Please select the same starter, main course and taste of soufflé for all your guests



Hôtel de Paris

MONTE-CARLO

Salle Empire Menu n°3

Foie gras d'oie des Landes, pain de campagne toasté
Landes goose foie gras, toasted country loaf

§ § §

½ Cookpot de homard bleu, jus coraillé
½ Cookpot of Brittany lobster, coral juice

§ § §

Turbot côtier et cueillette de nos paysans en cocotte au naturel
Turbot fillet, baked small vegetables in casserole

§ § §

Fruits rouges du moment, jus de fraise & glace à la vanille
Red fruits, strawberry juice and vanilla ice cream

§ § §

Tasse de moka, mignardises et chocolats de l'Hôtel de Paris
Coffee, home-made delicacies & chocolates from Hotel de Paris

§ § §

165 € par personne, taxes et service compris, hors boissons

165 € per person, taxes included, beverage in addition

Merci de sélectionner une entrée, un plat et un parfum de soufflé pour l'ensemble des convives

Please select the same starter, main course and taste of soufflé for all your guests