



HÔTEL de PARIS
MONTE - CARLO

Menu

Entrées

Foie gras de canard des Landes confit au naturel, pain de campagne toasté
Preserved duck foie gras from the Landes, toasted country loaf

48 €

Caviar “Sélection Hôtel de Paris”, fins blinis

Caviar « Hôtel de Paris Selection », blinis

260 €

Cœur de saumon fumé des îles Féroé, jardinière croquante, émulsion de grenade

Wild smoked salmon from the Faroe Islands, crunchy mixed diced vegetables, pomegranate emulsion 42 €

Homard bleu aux parfums d’agrumes, mesclun d’herbes mêlé de fleurs

Chilled Brittany lobster with citrus-fruit flavours, mixed salad leaves with flowers

102 €

Salade « bien-être » laitue, avocat, artichauts, champignons & baies de goji

« Healthy salad » lettuce, avocado, artichokes, mushrooms & goji berries

32 €

Coquilles St jacques de Normandie, haricots cocos du val de Lantosque, kumquat

Scallops from Normandy, white beans from Lantosque, Kumquat

62 €

Risotto “retour du marché de la Condamine”

Risotto inspired « by the Condamine morning market »

38 €

Légumes et fruits d’automne servis tièdes, sucs de cuisson

Autumn vegetables & fruits served tepid in their juice

40 €

Plats

Poisson côtier rôti au four, bouquetière en beaux morceaux, fondue d'agrumes,
oignon de Tropea et kiwi (pour deux)
Roasted oven-baked local fish with Tropea onion and kiwi fruit, Bundled vegetables and slow-
simmered citrus fruit (for two)
68 € p.p.

Sole de Normandie meunière, pommes vapeur au citron confit
Sauteed sole « meunière » from Normandy, steamed potatoes with candied lemon
72 €

Turbot aux raisins muscat, panais Local
Turbot cooked with muscat grapes, parsnip
72€

Cookpot de homard breton aux châtaignes et artichauts
Cookpot of Brittany lobster with chestnuts and artichokes
102 €

Carré d'agneau fumé au foin de montagne, gnocchi de courge rouge
Rack of lamb roasted in mountain hay, red gourd gnocchi
60 €

Poitrine d'épaulette fermière cuisine "grand-mère", vrai jus
Roasted free-range chicken cooked home-style, its juice
60€

Côte (pour deux) ou filet de boeuf « Angus», purée d'Agria, sauce Foyot
Prime rib (for two) or filet of "Angus" beef, mashed Agria potatoes, Foyot sauce
60 € p.p

Côte de veau de Corrèze aux échalotes confites et légumes-racines, gremolata
Veal chop from Corrèze cooked with preserved shallots and root vegetables, gremolata
60 €

Desserts

Sélection de fromages affinés pour vous

Selection of matured cheeses

15 €

Noisette du Piémont en feuilles croustillantes, praliné citron/noisette

Crispy leaves of Piedmont hazelnuts, lemon/hazelnut almond brittle

23 €

Clémentines rafraichies en gelée et sorbet,

chantilly au caillé de brebis

Refreshed clementines in aspic and sorbet,

ewe's curdled chantilly cream

23 €

Glaces et sorbets maison

Home-made ice-creams and sorbets

21 €

Soufflé tradition de l'Hôtel de Paris :

chocolat, Grand Marnier, framboise, mangue/citron vert

Traditional soufflé from Hôtel de Paris:

chocolate, Grand Marnier, raspberry, mango/lime

23 €

Le chocolat en ganache montée et fine gelée de menthe fraîche

Chocolate ganache cream and delicate fresh mint jelly

23 €

Fruits exotiques & infusion de citronnelle

Exotic fruits & infusion of citronella

23 €