LA MÔME Monte-Carlo

Nos propositions de menus
Déjeuners & Dîners

Disponibles du 1er Novembre au 22 Décembre

La Môme Monte-Carlo
7 Avenue JF Kennedy- 98000 Monaco
Tél : +377 99 92 11 93 - Email : lamomemontecarlo@lamomegroupe.com

Menu Dîner - 55€

Entrées à partager

Stracciatella
Foccacia di recco
Gambas tempura et sucrine

Plats principaux à partager

Suprême de volaille, jus de champignon
Filet de loup grillé
Gnocchis, crème de taleggio et noix
Purée de pommes de terre
Légumes verts

Desserts à partager

Tiramisu au pandoro
Gaufre et son topping aux marrons
L'Entremets du chef

Végétarien Sans gluten

Starters to share

Stracciatella
Recco-style focaccia
Tempura prawns with baby romaine lettuce

Main Courses to share

Chicken supreme with mushroom jus
Grilled sea bass fillet
Gnocchis with Taleggio cream and walnuts
Mashed potatoes
Seasonal green vegetables

Desserts to share

Tiramisu with Pandoro cake
Waffle with chestnut topping
The Chef's entremets

Vegetarian Gluten free

Menu Dîner - 79€

Entrées à partager

Tarama
Saumon fumé, crème aux agrumes
Foccacia di recco, truffe

Plats principaux à partager

Volaille label rouge rôtie, marron et jus de champignon
Loup en portefeuille, sauce au beurre blanc
Macaronis à la truffe
Mix de garnitures

Desserts à partager

Tiramisu au pandoro
Gaufre et son topping aux marrons
Cookie de Noël à partager

Végétarien Sans gluten

Starters to share

Tarama
Smoked salmon with citrus cream
Focaccia di Recco with truffle

Main Courses to share

Roasted Label Rouge chicken with chestnuts and mushroom jus
Sea bass with beurre blanc sauce
Truffle macaroni
& Side dishes

Desserts to share

Tiramisu with Pandoro cake
Waffle with chestnut topping
Christmas cookie to share

Vegetarian Gluten free

Menu Dîner - 110€

Entrées à partager

Foie gras
Saumon fumé, crème aux agrumes et blinis
Arancini truffé, tartare de boeuf et crème stracciatella
Carpaccio de sériole, kiwi et avocat

Plats principaux à partager

Volaille du Gers rôtie à la truffe, fruits secs et jus de volaille
Loup en portefeuille, sauce beurre blanc au champagne
Macaronis à la truffe
& Mix de garnitures

Desserts à partager

Tiramisu au pandoro
Gaufre et son topping aux marrons
Cookie de Noël à partager
Panier de fruits frais

Végétarien Sans gluten

Starters to share

Foie gras
Smoked salmon, citrus cream, and blinis
Truffled arancini, beef tartare, and stracciatella cream
Yellowtail carpaccio with kiwi and avocado

Main Courses to share

Roasted Label Rouge chicken with chestnuts and poultry jus
Sea bass en papillote with champagne beurre blanc sauce
Truffle macaroni
& Side dishes

Desserts to share

Tiramisu with Pandoro cake
Waffle with chestnut topping
Christmas cookie to share
Fresh fruits

Vegetarian Gluten free

Menu Dîner - 160€

Entrées à partager

Foie gras
Huitres Lambert, N°3 et caviar
Arancini truffé, tartare de boeuf et crème stracciatella
Ceviche de sériole, sauce passion truffe

Plats principaux à partager

Tomahawk Black Angus comme un Rossini
Loup en portefeuille, sauce beurre blanc au caviar
Macaronis à la truffe
& Mix de garnitures

Desserts à partager

Tiramisu au pandoro
Gaufre et son topping aux marrons
Cookie de Noël à partager
Fruits givrés de saison

Végétarien Sans gluten

Starters to share

Foie gras
Lambert N°3 oysters with caviar
Truffled arancini, beef tartare, and stracciatella cream
Yellowtail ceviche with passion fruit and truffle sauce

Main Courses to share

Black Angus Tomahawk "Rossini-style"
Sea bass en papillote with caviar beurre blanc
Truffle macaroni
& Side dishes

Desserts to share

Tiramisu with Pandoro cake
Waffle with chestnut topping
Christmas cookie to share
Seasonal ice fruits

Vegetarian Gluten free