LA MÔME

Monte-Carlo

Mise en bouche

Gougère tiède au miso blanc et comté affiné

Entrée

Cœur de saumon,

Crème acidulée légère,

Betteraves en textures

Plat

Faux-filet de Black Angus rôti,

Béarnaise au beurre de homard,

Pomme boulangère délicatement feuilletée

Dessert

Variation douce autour de la noisette et du tonka,
Biscuit moelleux, mousse de fromage blanc,
cœur de framboise fraîche mentholée

Veuve Clicquot

150€ par personne, incluant 1 bouteille
pour deux de Veuve Clicquot carte jaune

100€ par personne, sans boisson

Appetiser

Warm gougère with white miso and mature Comté cheese

Starter

Salmon heart

Light tangy cream

Beetroot in various textures

Main course

Roasted Black Angus ribeye steak

Lobster butter béarnaise sauce

Delicately flaky baked potato

Dessert

Sweet variations on hazelnut and tonka bean,
Moist biscuit, fromage blanc mousse, fresh raspberry centre with a hint of mint

---

Veuve Clicquot

150€ per person, including one bottle of Veuve Clicquot Yellow Label for two

100€ per person, without drinks

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

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London