

Samedi 23 mai 2009
Saturday 23rd May 2009

Déjeuner / Lunch
Salle Belle Epoque

Salade printanière de homard à l'asperge,
une vinaigrette de petits pois

**Spring salad with lobster and asparagus
green peas dressing**

**

Nage de loup au beurre de caviar de printemps,
barrette de légumes confits

**Sea bass in caviar butter
candied vegetables**

Ou/or

Filet de bœuf grillé, sauce brune à la morille
échalotée,

duo de farcis monégasques
**Grilled beef fillet with morel sauce
Duo of Monegasque stuffed vegetables**

**

Chariot de desserts de notre chef pâtissier
Jocelyn Ballat

Suggestions from our pastry cook Jocelyn Ballat

Ou/or

Meringue française et crème de marrons glacés
façon « Mont Blanc »

**Meringue and candied chestnut cream "Mont
Blanc" style**

**

Mignardises / **Assorted petits fours**

**

Tasse de Moka/ **Coffee**

**

Prix : €240 par personne incluant une ½ bouteille
de vin, eaux minérales,
taxes et service compris

**Price: € 240 per person including ½ bottle of wine,
mineral water,
tas and service**