

F

Brunch de NATALE

Amù Monte Carlo - Mercoledì 25 Dicembre

BANCO DEI FRUTTI DI MARE

Ostriche
Gamberetti Bouquet
Ricci di mare
Scampi
Bulots
Limone, maionese, aioli, blinis e pane brioche

DAL MARE

Astice alla Russa
Cuore di salmone affumicato dai vari profumi
Tataki di tonno Saku con salsa shiso
Carpaccio di capesante yuzu e tartufo
Gamberoni e avocado grigliato con salsa al wasabi

ATTORNO AL FOIE GRAS

Astice alla Russa
Cuore di salmone affumicato dai vari profumi
Tataki di tonno Saku con salsa shiso
Carpaccio di capesante yuzu e tartufo
Gamberoni e avocado grigliato con salsa al wasabi

DALLA TERRA

Vellutata di zucca butternut con scaglie di castagne
Verdure arrosto intere e i loro condimenti:
Zucca con miele balsamico bianco e frutta secca
Porro alla mimosa con tartufo
Sedano, pera e coriandolo
Broccoletti con clementina e erbe fresche
Carotine con granola di castagne e cannella

PIATTI CALDI

Capesante e crostacei con salsa allo champagne
Pollame e salsiccia bianca con morchelle
Lepidogaster miso e salsa di soia
Cappone arrosto con funghi porcini
Ravioli alla Nizzarda
Purè di patate al tartufo
Patate dolci arrosto con spezie
Fagiolini con prezzemolo piatto
Verdure dimenticate cotte in crosta di pane

SELEZIONE DI PANI & FORMAGGI

Formaggi freschi stagionati
Assortimento di piccoli pani e confit di grasso d'oca

DOLCI

Banco di tronchetti di Natale serviti dai nostri pasticceri
Fontana di cioccolato e le sue golosità
Mont Blanc di castagne e ribes nero
Perla al mandarino | Biscotto esotico
Torta al cioccolato fondente
Bigné all'arancia candita | Lampone vaniglia
Assortimento di caramelle e cioccolati di Natale
Pan di zenzero | Biscotti alla cannella
Panettone e pandoro
Clementine e mandarini di Mentone
Frutta fresca affettata



Buffet gastronomico &
Champagne a volontà - **225€**

Per bambini dai 6 ai 12 anni - 65 €
Bambini sotto i 5 anni ospiti gratuiti
Kids Club con babysitter

