

Juin 2025

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

ASPERGES BLANCHES & VIOLETTES

Tièdes, Sauce Maltaise

60€

BETTERAVE & POMME VERTE

Crème Acidulée au Caviar

85€

SÈRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baies Rose

65€

LANGOUSTINES

Rôties, Mousseline de Truffe Noire & Champignons des Sous-Bois

85€

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

155€

CAVIAR OSCIÈTRE

Langoustines Pochées puis Rafraîchies, Nage Réduite

175€

Pour Suivre

LÉGUMES PRIMAVERA

Gnocchetti au Parmesan

75€

HOMARD BLEU

Minestrone de Jeunes Légumes au Basilic Vert

85€

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette

85€

Servi avec du Caviar

125€

VOLAILLE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

85€

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

105€

GIGOT d'AGNEAU de LAIT

au Feu de Bois à partager, Asperges Vertes & Yaourt à l'Aneth
(2 ou 3 Pax)

150€

TOMAHAWK de BOEUF de 1,4kg

à la Braise, Sauce Bordelaise
(2 Pax)

480€

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe
Prix en euros, taxes et service inclus
Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & Australie

June 2025

To Start

SNAILS FROM CALLAS

with Parsley Butter

55€

WARM WHITE & PURPLE ASPARAGUS

Served with a delicate Maltese Sauce

60€

BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

85€

YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

65€

ROASTED LANGOUSTINES

with Black Truffle Moussoline & Wild Mushrooms

85€

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

155€

OSCIETRA CAVIAR

Poached Chilled Langoustines with Creamy White Wine Sauce

175€

To Continue

GNOCCHETTI WITH PARMESAN

Tossed with Tender Green Spring Vegetables

75€

BLUE LOBSTER

served with a Spring Vegetable Minestrone & Fresh Basil

85€

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad

85€

Optional: Served with Caviar

125€

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

85€

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

105€

WOOD-FIRED MILK-FED LAMB LEG

with Green Asparagus, served with Dill Yogurt Sauce

(serves 2-3 persons)

150€

TOMAHAWK BEEF - 1.4 KG

Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce

(serves 2-4 persons)

480€

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU

ROBUCHON
MONACO

June 2025