

ROBUCHON
MONACO

La Terrasse

Menu €60

(3 courses & 1 glass of wine)

Silky Carrot & Cumin Soup

Finished with Toasted Buckwheat & Served with Warm Cheese Gougères

Burrata with Cherry Tomatoes & Fresh Basil

Drizzled with a Delicate Sherry Vinegar Dressing

Salmon Gravlax

With Mustard & Dill Sauce

Quinoa & Hazelnuts

With Aromatic Herbs, Rocket & Fresh Herbs

Green Bean with Foie Gras Salad

Foie Gras Confit & Toasted Buckwheat

Red Beetroot

With Feta & Orange Salad

Rigatoni

With Truffle Cream, Fresh Summer Truffle Shavings

Salmon Fillet

In an Herb Crust, Seasonal Vegetables

Traditional Veal Blanquette

Baby Carrots & Mushrooms, Fragrant Rice

Roast Chicken Supreme

Mushroom Sauce, Robuchon Mashed Potato

Beef Onglet

Dauphinois Gratin with Comté

Selection of Fine Pastries from our Chef Pâtissier

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

La Terrasse

Menu 60€

(3 plats & 1 verre de vin)

Soupe de Carotte au Cumin

Sarrasin Toasté & Petits Choux Fromagers

Burrata

Tomates Cerises & Basilic Vert, Délicat Vinaigre de Xérès

Gravlax de Saumon

Sauce Moutarde à l'Aneth

Graines de Quinoa & Noisettes

Aux Aromates, Riquette & Herbes Fraîches

Salade de Haricots Verts au Foie Gras

Foie Gras Confit & Sarrasin Toasté

Betterave Rouge

Feta, Orange en Salade

Rigatoni

A la Crème de Truffe, Râpée de Truffe d'été

Filet de Saumon

En Croûte d'Herbes, Légumes de Saison

Traditionnelle Blanquette de Veau

Tendres Carottes & Champignons, Riz Pilaf

Suprême de Volaille rôti

Sauce Suprême aux Champignons, Purée de Pomme de Terre "Robuchon"

Onglet de Boeuf à la Braise

Gratin Dauphinois au Comté

Selection de nos belles Pâtisseries du Comptoir

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 & UE