

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

SAUTÉ de GIROLLES

Sarrasin Torréfié, Mousseline Fumée

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 Rafrâichies, Nage Réduite

175€

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

SAUTÉ de GIROLLES

Sarrasin Torréfié, Mousseline Fumée

BETTERAVE & POMME VERTE

Crème Acidulée au Caviar

SÈRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baies Rose

LANGOUSTINES

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

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

CAVIAR OSCIÈTRE

Langoustines Pochées puis Rafraîchies, Nage Réduite

Pour Suivre

TRUFFE BLANCHE
Gnocchetti au Parmesan 85€

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 150€
(2 Pax)

TOMAHAWK de BOEUF de 1,4kg
à la Braise, Sauce Bordelaise 480€
(2 Pax)

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

Pour Suivre

TRUFFE BLANCHE

Gnocchetti au Parmesan

HOMARD BLEU

Minestrone de Jeunes Légumes au Basilic Vert

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette

Servi avec du Caviar

VOLAILLE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

GIGOT d'AGNEAU de LAIT

au Feu de Bois à partager, Asperges Vertes & Yaourt à l'Aneth

(2 Pax)

TOMAHAWK de BOEUF de 1,4kg

à la Braise, Sauce Bordelaise

(2 Pax)

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

To Start

SNAILS FROM CALLAS

with Parsley Butter

55€

SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOMS

Toasted Buckwheat, Smoked Mousseline

60€

BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

85€

YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

65€

ROASTED LANGOUSTINES

with Black Truffle Mousseline & Wild Mushrooms

85€

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

155€

OSCIETRA CAVIAR

Poached Chilled Langoustines with Creamy White Wine Sauce

175€

To Start

SNAILS FROM CALLAS

with Parsley Butter

SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOMS

Toasted Buckwheat, Smoked Mousseline

BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

ROASTED LANGOUSTINES

with Black Truffle Mousseline & Wild Mushrooms

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

OSCIETRA CAVIAR

Poached Chilled Langoustines with Creamy White Wine Sauce

To Continue

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

85€

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 persons)

150€

TOMAHAWK BEEF - 1.4 KG

Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce

(serves 2 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

November 2025

To Continue

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

BLUE LOBSTER

served with a Spring Vegetable Minestrone & Fresh Basil

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad

Optional: Served with Caviar

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

WOOD-FIRED MILK-FED LAMB LEG

with Green Asparagus, served with Dill Yogurt Sauce

(serves 2 persons)

TOMAHAWK BEEF - 1.4 KG

Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce

(serves 2 persons)

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

November 2025

Menu Robuchon

Menu 7 Plats 225€

SOUPE de CAROTTE

au Cumin, Sarrasin Torréfié

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE BLANCHE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET CITRON

& Basilic Vert

100% VANILLE

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

Novembre 2025

Menu Robuchon

Menu 7 Plats

SOUPE de CAROTTE

au Cumin, Sarrasin Torréfié

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE BLANCHE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET CITRON

& Basilic Vert

100% VANILLE

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

Novembre 2025

Menu Robuchon

Menu 6 Plats 175€

SOUPE de CAROTTE

au Cumin, Sarrasin Torréfié

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE BLANCHE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

OU

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET CITRON

& Basilic Vert

100% VANILLE

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

Novembre 2025

Menu Robuchon

Menu 6 Plats

SOUPE de CAROTTE

au Cumin, Sarrasin Torréfié

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE BLANCHE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

OU

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

SORBET CITRON

& Basilic Vert

100% VANILLE

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

Novembre 2025

Menu Robuchon

7 Course Menu 225€

SILKY CARROT & CUMIN SOUP

Finished with Toasted Buckwheat & Served with Warm Cheese Gougères

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

LEMON SORBET

with Basil

100% VANILLA DELIGHT

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

November 2025

Menu Robuchon

7 Course Menu

SILKY CARROT & CUMIN SOUP

Finished with Toasted Buckwheat & Served with Warm Cheese Gougères

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

LEMON SORBET

with Basil

100% VANILLA DELIGHT

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

November 2025

Menu Robuchon

6 Course Menu 175€

SILKY CARROT & CUMIN SOUP

Finished with Toasted Buckwheat & Served with Warm Cheese Gougères

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

OR

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

LEMON SORBET

with Basil

100% VANILLA DELIGHT

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

November 2025

Menu Robuchon

6 Course Menu

SILKY CARROT & CUMIN SOUP

Finished with Toasted Buckwheat & Served with Warm Cheese Gougères

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

WHITE TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

OR

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Served with Cranberry & Pistachio Bread

LEMON SORBET

with Basil

100% VANILLA DELIGHT

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

November 2025

DESSERTS

30€

100% VANILLE

PROFITEROLES au CHOCOLAT
Grué de Cacao

TARTE SOUFFLÉE
Chocolat & Café

55€

TARTE TATIN À PARTAGER
Crème Glacée à la Vanille

FROMAGE

25€

BRIE de MEAUX
Pain à la Pistache & Cranberry

DESSERTS

100% VANILLE

PROFITEROLES au CHOCOLAT
Grué de Cacao

TARTE SOUFFLÉE
Chocolat & Café

TARTE TATIN À PARTAGER
Crème Glacée à la Vanille

FROMAGE

BRIE de MEAUX
Pain à la Pistache & Cranberry

DESSERTS

30€

100% VANILLA DELIGHT

CHOCOLATE PROFITEROLES
with Cocoa Nibs

CHOCOLATE & COFFEE TART SOUFFLÉ
Served with Fresh Coffee Ice Cream

55€

APPLE TART TATIN TO SHARE
Vanilla Ice Cream

CHEESE

25€

BRIE from MEAUX
Served with Cranberry & Pistachio Bread

DESSERTS

100% VANILLA DELIGHT

CHOCOLATE PROFITEROLES
with Cocoa Nibs

CHOCOLATE & COFFEE TART SOUFFLÉ
Served with Fresh Coffee Ice Cream

55€

APPLE TART TATIN TO SHARE
Vanilla Ice Cream

CHEESE

25€

BRIE from MEAUX
Served with Cranberry & Pistachio Bread