

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé 55€

ASPERGES

Asperges Blanches & Violettes Tièdes, servies avec une 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 Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

ASPERGES

Asperges Blanches & Violettes Tièdes, servies avec une Sauce Maltaise

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

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 Pax)

150€

TOMAHAWK de BOEUF WAGYU de 1,4kg

à la Braise, Sauce Bordelaise
(2 Pax)

350€

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

LÉGUMES PRIMAVERA

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 WAGYU 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€

ASPARAGUS

White & Purple Asparagus, served warm with a Maltaise sauce

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€

August 2026

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

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 persons)

150€

TOMAHAWK WAGYU BEEF - 1.4 KG

Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce

(serves 2 persons)

350€

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

August 2026

To Continue

GNOCCHETTI WITH PARMESAN

Tossed with Tender Green Spring Vegetables

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 WAGYU 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