



*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

# Dîner du Réveillon de Noël

Informations & Réservation : +377 93 15 15 10 - restaurant@metropole.com

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

**Dimanche 24 décembre 2023**

**Les Gamberi Rossi**  
rémoulade de céleri

**La Noix de Saint-Jacques**  
citron et caviar

**Le Loup de Méditerranée**  
lentilles au lard fumé

**Le Chapon à la Broche**  
châtaignes, truffe et cardamome  
ou

**Le Filet de Bœuf**  
vieux porto et épinard wasabi

**Les Fromages**  
affinés de saison

~

**Le Mont Blanc**  
rhum blanc

350 euros par personne (hors boisson)

# Déjeuner de Noël

**Lundi 25 décembre 2023**

**Le Saumon Fumé**  
fenouil et œuf friand

**Le Homard Bleu**  
ravioles et coralline épicée

**La Rascasse et Le Cresson**  
aïoli et chanterelles  
ou

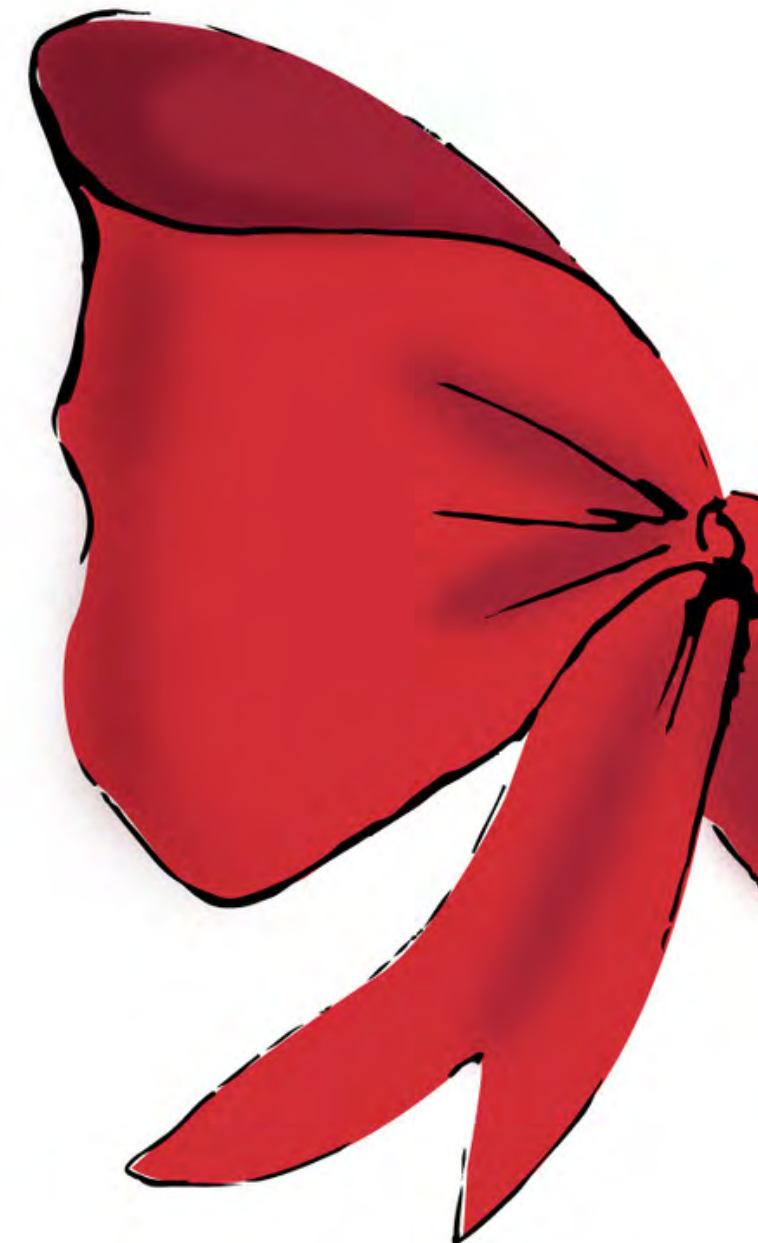
**La Canette Rôtie**  
poire au miel Corse

**Les Fromages**  
affinés de saison

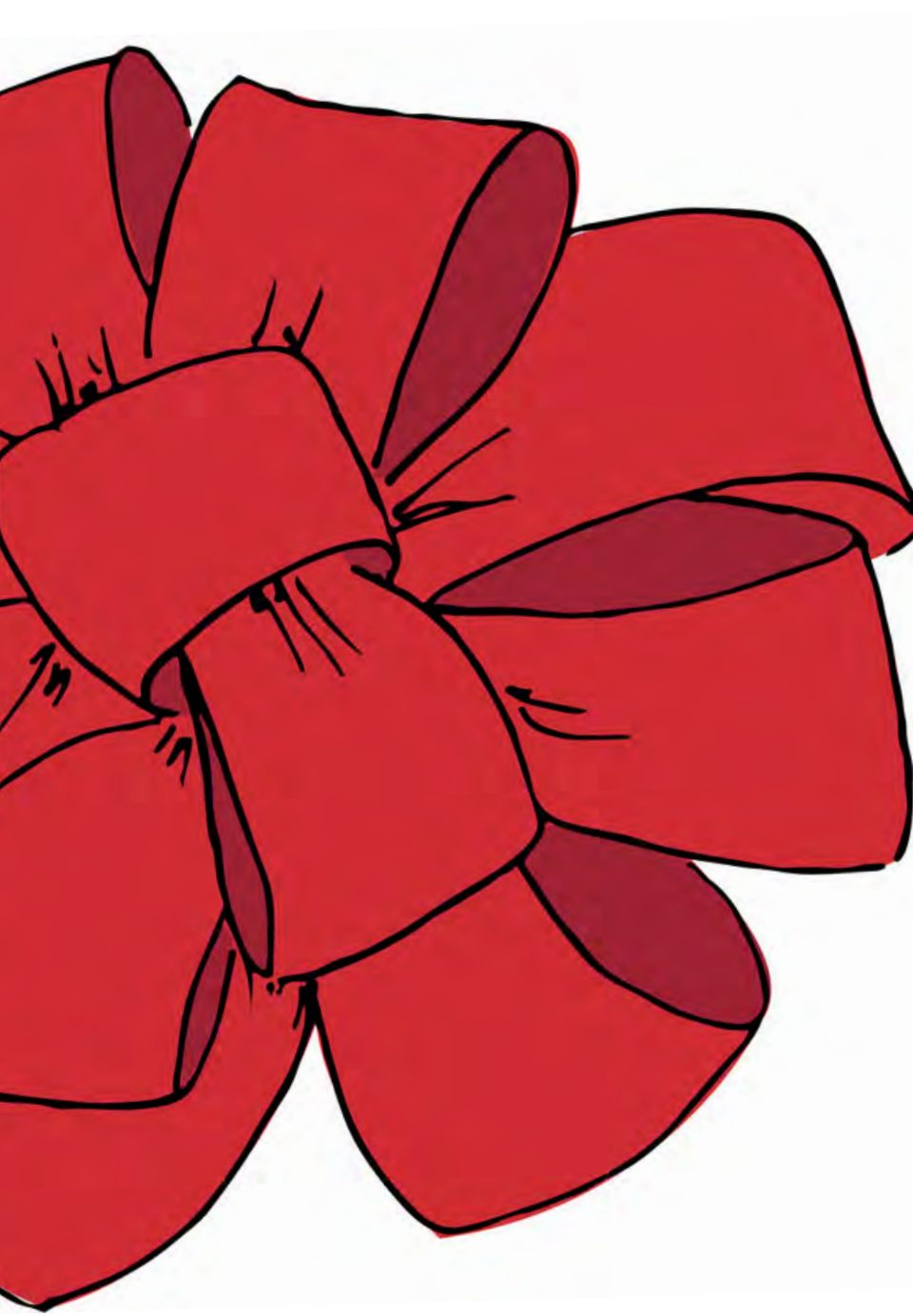
~

**Les Bûches**  
chariot de Noël

250 euros par personne (hors boisson)



# Dîner de la Saint-Sylvestre



Profitez d'un dîner de réveillon festif au restaurant

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

accompagné d'un spectacle qui vous émerveillera.

Composé d'une troupe de talents, avec un violoniste, un saxophoniste, des chanteurs et des danseurs sensationnels, ce spectacle en cinq parties (Classique – Jazz Swing – Disco – Latino et Pop Electro) promet de vous laisser subjugués par cette atmosphère de fête et de joie.

L'Hôtel Métropole Monte-Carlo vous invite à une célébration spectaculaire pour le réveillon du Nouvel An qui promet d'être une expérience unique.

Informations & Réservation : +377 93 15 15 10 – [restaurant@metropole.com](mailto:restaurant@metropole.com)

**Dimanche 31 décembre 2023**

**Le Carpaccio de Langoustines**  
panisses et parmesan

**Le Cannelloni de Saint Jacques**  
lard d'Arnad et truffe blanche

**La Bisque de Homard**  
semoule de brocolis

**La Sole et le Citron de Menton**  
beurre battu

**La Poule Faisane**  
cœur de frisée et foie gras  
ou

**Le Chevreuil, Côte et Filet**  
sauce poivrade et truffe noire

**Les Fromages**  
affinés de saison

~

**Le Chocolat Grand Cru**  
sorbet mandarine

975 euros par personne (hors boisson)

# Déjeuner du Jour de l'An

Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024

**La Noix de Saint-Jacques**  
endives et curcuma

**Le Risotto et l'Encornet**  
sucs de crustacés

**La Baudroie et la Truffe Noire**  
bouillon de minestrone  
ou

**Le Mignon de Veau**  
fines feuilles et fins aromates

**Les Fromages**  
affinés de saison

~

**2024**  
citron de Menton

250 euros par personne (hors boisson)



Informations & Réservation : +377 93 15 15 10 - [restaurant@metropole.com](mailto:restaurant@metropole.com)

*Les Ambassadeurs*  
by Christophe Cussac

# Dîner Saint-Sylvestre au Yoshi



Dimanche 31 décembre 2023

## MENU NENMATSU 2024

### KANPAI !

avec ses Amuses-Bouches  
papillote de langoustine, galette de riz, huître

### SUSHI-SASHIMI OMAKASE MILLESIME 2024

sélection du Chef

### KABU TO OMARU-EBI

raviolis de homard aux navets marinés

### EBI-SHINJO

Gamberoni Rossi

### WAGYU JAPONAIS « KAGOSHIMA »

tataki de bœuf, mijoté de légumes d'hiver

### NOUVEL AN

aux marrons confits

350 euros par personne (hors boisson)

Informations & Réservation : +377 93 15 13 13 - [yoshi@metropole.com](mailto:yoshi@metropole.com)