

# TAVOLO

## NEW YEAR'S EVE MENU

### APPETIZER

King prawns carpaccio, pomegranate

### STARTERS

Pan-fried marbled foie gras, Monaco orange liquor jelly,  
organic bread with figs and caramelized organic red onions

Or

Cream of topinambour soup, sauteed chanterelles with herb butter,  
crispy tomato focaccia

### MAINS

Slow cooked beef fillet, roasted organic butternut with thyme  
and sauteed porcini mushrooms

Or

Semi-cooked red tuna, lemon preserve, stuffed Provençal vegetables

### INTERLUDE

Grapefruit granita

### DESSERTS AND GLASS OF CHAMPAGNE

Yuzu and organic matcha tea Entremet

Or

Mocha, hazelnut and tonka Delice

### THREE-COURSE MENU €119 PER PERSON

GLASS OF PROSECCO, TEA OR COFFEE AND HALF A BOTTLE OF MINERAL WATER INCLUDED

RESERVATION 48H IN ADVANCE BY PHONE +377 92 05 82 35 OR AT [TAVOLOMC.COM](http://TAVOLOMC.COM)

TAVOLO  
MENU FESTIF DU RÉVEILLON

AMUSE-BOUCHE

Carpaccio de Gambero à la grenade

ENTRÉES

Marbré de foie gras poêlé, gelée à la liqueur d'orange de Monaco,  
pain bio aux figues et confit d'oignon rouge bio

Ou

Velouté de topinambours, poêlée de girolles au beurre d'herbes,  
focaccia croquante à la tomate

PLATS

Filet de bœuf tendre cuit à basse température, potimarron bio rôti  
au thym et poêlée de cèpes

Ou

Thon rouge grillé mi-cuit, confit de citron, petits farcis

INTERLUDE

Granité de Pamplemousse

DESSERT ET COUPE DE CHAMPAGNE

Entremet au yuzu et thé matcha bio

Ou

Délice moka, noisette et fève tonka

MENU TROIS PLATS À 119€ PAR PERSONNE

COUPE DE PROSECCO, THÉ OU CAFÉ ET ½ BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE INCLUS

RÉSERVATION AU MOINS 48H AVANT PAR TÉLÉPHONE AU +377 92 05 82 35 OU SUR TAVOLOMCM.COM