

Monaco Grand prix 2025

Le Menu

By Philippe Joannes

Philippe Joannes, dont la carrière est jalonnée de succès dans de prestigieux établissements, a une vision innovante de la gastronomie.

Sa capacité à sublimer les ingrédients et à transformer un plat traditionnel en une œuvre d'art est essentielle pour répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante et en quête d'expériences uniques.

Ce menu exclusif, qu'il a élaboré, est conçu pour séduire et surprendre les palais les plus raffinés. Chaque plat témoigne de la créativité et de l'innovation, pilier de la philosophie du chef.

Philippe Joannes, whose career is marked by success in prestigious establishments, has an innovative vision of gastronomy. Its ability to enhance ingredients and transform a traditional dish into a work of art is essential to meet the expectations of an increasingly demanding clientele seeking unique experiences.

This exclusive menu, that he elaborated, is designed to seduce and surprise the most refined palates. Each dish demonstrates creativity and innovation, a pillar of the chef's philosophy.



Samedi 24 Mai
Saturday May 24th

Cocktail
Cocktail

Feuille de soja végétale, mangue et papaye verte aux condiments
Vegetable spring roll, mango, green papaya & seasonings

Truffe « en trompe-l'œil » au foie gras, cœur de mendiant
Foie gras truffle with dried fruits center

Calisson chèvre, noisette et miel
Calisson goat's cheese, hazelnut and honey

Sablé curry, crème de citron et volaille
Curry spiced shortbread, chicken & lemon cream

Croquette de jambon cru, pistou rosso
Cured ham croquette, red pesto

Pichade de Menton
Tomato, confit onions & anchovy tarte

Buffet d'entrées
Starters buffet

Pointes d'asperges vertes, vinaigrette passion, crumble aux olives
Green asparagus tips, passion vinaigrette, olive crumble

Transparence de ceviché et daurade, maïs, grenades et ciboules
Ceviché and sea bream, corn, pomegranate and chives transparencies

Quiche au canard et patate douce
Duck and sweet potato quiche

Tataki de thon aux artichauts , pâte de sésame et ponzu
Tuna tataki with artichokes, sesame pasta and ponzu

Corolle de melon et chiffonnade de parme , glace porto , balsamique
Melon corolla with parma chiffonade, port and balsamic ice cream

Quinoa rouge aux gambas et pois gourmands
Red quinoa with prawns and snow peas

Samedi 24 Mai
Saturday May 24th

Les Plats Chauds
Main Courses

Mignonette de volaille au foie gras, sauce gourmande aux morilles
Pommes canailles à la peau et échalotes confites

Mignonette of poultry with foie gras and a gourmet morel sauce.
Apple with skin and shallot confit

Dos de loup à la plancha
Courgettes farcies tous légumes

Back of sea bass a la plancha .
Courgette stuffed with all vegetables

Assortiment de Desserts
Desserts buffet

Buffet de Pains et Fromages du moment
accompagnés de fruits, chutney et mendians

Buffet of breads and cheeses of the moment
accompanied by fruit, chutney and mendians

Tarte Tropézienne - Tropezian tart

Sablé framboises violettes - Purple raspberry shortbread

Savarin exotique - Exotic savarin

Tarte aux noix de pécan - Pecan tart

Corbeille de fruits -Fruits basket

Carpaccio de pastèque et fraises Pays
Watermelon and strawberry carpaccio

Dimanche 25 Mai
Sunday May 25th

Cocktail
Cocktail

Pétales de betterave, tarama et petits œufs
Beetroot petal, tarama & salmon roe

Club pain noir et asperge, crème truffée
Rye club with asparagus & truffle cream

Foie gras & figues, sur les chips de pain
Foie gras, fig & ginger bread

Tarte fine au champignons persillés
Wild mushroom & parsley tarte fine

Vitello tonnato, fleur de câpres
Vitello tonnato with caper flowers

Barbajuan Monegasque
Barbajuan from Monaco

Buffet d'entrées
Starters buffet

Fraîcheur de pastèque et feta, vinaigrette passion et noix de cajou
Watermelon & feta with passion fruit & cashew nuts vinaigrette

Involtini de bœuf, roquette, aromates et parmesan
Beef involtinni with rocket, herbs and parmesan

Palette de tomates à l'huile de basilic, crumble bresaola
Palette of tomatoes with basil oil and bresaola crumble

Burrata à partager
Burrata to share

Carpaccio de saumon mi-doux , copeaux de fenouil et citron confit
Carpaccio of semi-sweet salmon with fennel shavings and preserved lemon

Salade de courgettes Pays aux agrumes et févettes
Country courgette salad with citrus fruit and broad beans

Dimanche 25 Mai
Sunday May 25th

Les Plats Chauds
Main Courses

Jarret de veau cuit en cocotte au romarin et ail confits
Purée à l'huile d'olive et tartufata

Veal shank cooked in a casserole with rosemary and garlicconfit
Purée with olive oil and tartufata

Aiguillette de turbot farcies
Marinière de légumes d été

Stuffed turbot aiguillette
Marinière of summer vegetables

Assortiment de Desserts
Desserts buffet

Buffet de Pains et Fromages du moment
accompagnés de fruits, chutney et mendians

Buffet of breads and cheeses of the moment
accompanied by fruit, chutney and mendians

Cake chocolat noisette - Chocolate hazelnut cake

Tarte sablé aux fraises de pays - Shortbread tart with local strawberries

Sablé citron, larmes de meringue - Lemon shortbread, meringue tears

Riz au lait vanillé - Vanilla rice pudding

Transparence de blanc-manger framboises - Transparent raspberry blancmange

Corbeille de fruits - Fruits basket