



RESTAURANT & BAR

Marius

Sébastien Sanjou
MONACO

SAINT-VALENTIN

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Scallop carpaccio with citrus

&

OEufs mi-coques, mi-brouillés aux truffes noires

Soft-boiled and softly scrambled eggs with black truffles

&

Légumes finement tranchés, vinaigrette acidulée

Finely sliced vegetables with a tangy vinaigrette



Raviole de homard bleu, bouillon clair parfumé au gingembre

Blue lobster ravioli in a light ginger-scented broth

&

Saltimbocca de veau aux truffes

Veal saltimbocca with truffles



Sorbet au lait et pralines roses

Milk sorbet with pink pralines

&

Soufflé au chocolat grand cru

Grand cru chocolate soufflé