

L'Hôtel Métropole Monte Carlo, l'écrin monégasque de la gastronomie avec le Chef Christophe Cussac

Bienvenue à l'Hôtel Métropole Monte Carlo, le joyau au cœur de la Principauté de Monaco ! Cet établissement est l'endroit rêvé pour les voyageurs en quête d'une fusion parfaite entre glamour, confort et service personnalisé. Avec son architecture emblématique et une ambiance élégante, l'hôtel incarne le luxe monégasque à son apogée, offrant des séjours mémorables. Au Métropole, chaque instant est une expérience exceptionnelle.



Parmi les grandes nouveautés de cette année : l'ouverture du restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac.

- **Nouveau restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac** : le Chef, célèbre pour ses créations culinaires exquises, a ouvert son premier restaurant cet été. Une invitation à un voyage gustatif d'exception. Un lieu parfait pour déguster des plats somptueux tout en admirant la vue spectaculaire sur la mer, depuis la terrasse. Le tout designé par Jacques Garcia.



- **Nouvelle carte** : inspiré par les saveurs méditerranéennes, le Chef propose un menu raffiné et convivial, mettant en avant des ingrédients occidentaux. A explorer dans ce menu : la lasagne de homard, une danse savoureuse d'estragon, d'épinards et de spanata, le tartare de Sar en cannelloni de caviar ou même les fruits de mer safranés dans un arroz de calasparra qui transporte directement en Espagne pour une explosion de saveurs audacieuses.



- **Un menu exceptionnel au Nouvel an** : pour un moment d'exception où la gastronomie se mêle à la célébration explorez des saveurs mémorables. Ce menu débute par la délicatesse de la noix de Saint-Jacques accompagnée d'endives et de curcuma. Ensuite entrez dans l'expérience raffinée du risotto et de l'encornet, relevés par des sucres de crustacés, ou optez pour le mignon de veau, agrémenté de fines feuilles et d'aromates délicats. Le Chef propose aussi pour cette occasion, une sélection de fromages affinés de saison qui précède la note sucrée avec le 2024 au citron de Menton, offrant une symphonie de saveurs pour célébrer le passage à la nouvelle année.
- **Un lieu sublimé** : pour les fêtes, la directrice artistique de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, Perrine Guyonnet, a imaginé pour vous une atmosphère tendance et chic célébrant la couleur de la saison : le rouge. Une décoration rouge à couper le souffle dans tout l'hôtel, puisque cette couleur riche et chaleureuse occupe le devant de la scène, théâtralisant tout l'hôtel de rubans dans une atmosphère à la fois élégante et surprenante.



- **Un Chef bien connu des experts** : des parcours comme celui de Christophe Cussac appartiennent à une espèce singulière : celle des chefs qui traversent leur époque en étant là aux bons moments. Le Chef a connu le temps de Jamin-Robuchon (1981),

puis Troisgros Roanne, pour enchaîner avec l'auberge familiale de l'Abbaye Saint-Michel, à Tonnerre en Bourgogne (deux étoiles), la Réserve de Beaulieu (deux étoiles) puis le Métropole (depuis 2004) en accompagnant Joël Robuchon et en glanant toujours et encore deux étoiles.

Une expérience culinaire unique signée Christophe Cussac, Chef des Cuisines, et ses équipes, à découvrir au sein de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo.