



HÔTEL HERMITAGE

M O N T E - C A R L O

La Bûche 2015 "Pavillons Monte-Carlo"



Noël ne serait plus tout à fait Noël, sans la bûche de l'Hôtel Hermitage. Très recherchée pour orner les tables de Noël en Principauté, elle recrée chaque année un mariage de formes et de goûts à la fois subtils et audacieux. Cette année, ce sont les courbes harmonieuses et futuristes des « Pavillons Monte-Carlo » qui ont inspiré cette nouvelle création au chef pâtissier de l'Hôtel Hermitage, Nicolas Baygourry.

La bûche de Nicolas Baygourry donne à ses formes arrondies, inspirées des galets des plages de la Riviera, des goûts et des textures, emplies de fraîcheur et de légèreté pour sublimer la dernière note d'un repas de Noël traditionnel. Réalisée avec une mousse de chocolat blanc, noix de coco et poivre « Timut », baie dont le parfum citronné et boisé s'associe à la perfection avec le chocolat, la bûche de Noël révèle une crème onctueuse fruit de la passion-aloé vera et un croustillant noix de coco.

Le socle de raisin et de lychee, est un moelleux de biscuit cuiller mélangé de citron vert et combava, associés à un confit mangue, passion et aloé vera dans un rectangle chocolaté noir.

Une bûche nimbée de parfums délicats ; une promesse de saveurs tendres et exotiques à partager.

Prix : 85 euros (6 personnes)

Information

T. +377 98 06 40 00

resort@sbm.mc

montecarlosbm.com

Consultez nos offres, rêvez, jouez et réservez sur : <http://year-end-celebrations.montecarlosbm.com/>

#mymontecarlo

Monte-Carlo Société des Bains de Mer propose le hashtag #mymontecarlo afin de partager les moments passés au sein du Resort. Des centaines de photos sont postées chaque jour sous ce hashtag qui fédère la communauté des amoureux de Monte-Carlo. A utiliser sans modération !



Contact Presse

presse@sbm.mc

T. +377 98 06 63 64

pressmontecarlosbm.com