

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



HÔTEL HERMITAGE

M O N T E - C A R L O

« Métamorphose »
L'Hôtel Hermitage réinvente la bûche de Noël



Rendez-vous incontournable des gourmets, Noël ne déroge pas à sa tradition la plus gourmande : la bûche de Noël. Plusieurs mois de réflexion et d'essai pour aboutir en fin d'année à une création unique, petit joyau de gourmandise et de beauté. L'Hôtel Hermitage Monte-Carlo vous présente une version totalement inédite et revisitée de la bûche de Noël.

Imaginé par le Chef Pâtissier Nicolas Baygourry de l'hôtel Hermitage Monte-Carlo, la bûche de Noël puise son inspiration dans le design de la coupole Eiffel, structure emblématique de l'hôtel conçu par Gustave Eiffel à la fin du XIX^{ème} siècle. Une réinterprétation audacieuse et surprenante du traditionnel dessert de Noël. C'est sûr, elle ne ressemble à aucune autre ! Sa base arrondie et rouge vermillon est ornée de fines spirales. Surplombée d'une structure en chocolat blanc rappelant vigoureusement les fondations de la coupole Eiffel dont elle tire son inspiration, la bûche est pincée d'un sceau « Hôtel Hermitage Monte-Carlo » sur une plaque de chocolat.

Côté gourmandise, la bûche de Noël de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo est tout aussi originale. La base du dessert est constituée d'un biscuit cacaoté, sur lequel vient se poser un croustillant sablé au chocolat lacté et d'une pointe de citron vert. Au cœur, un délicat mélange alliant crème de framboise et mousse légère au chocolat au lait Manatée tout droit venu de Trinité-et-Tabago et au parfum exotique de kalamansi. Mêlant la douceur du lait à la force du noir, cette couverture aux notes crémeuses délivre de puissants arômes de chocolat se mariant parfaitement à la fraîcheur de la framboise.

La bûche de Noël de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo invite tous les réveillonneurs à partager une dégustation conviviale et festive pour les fêtes de fin d'année. Entre saveurs et plaisir des yeux, difficile de se retenir !

Prix : 85 euros (6 personnes)

Information - Réservation

T. +377 98 06 40 00

resort@sbm.mc

montecarlosbm.com



Contact Presse
presse@sbm.mc
T. +377 98 06 63 61
pressmontecarlosbm.com