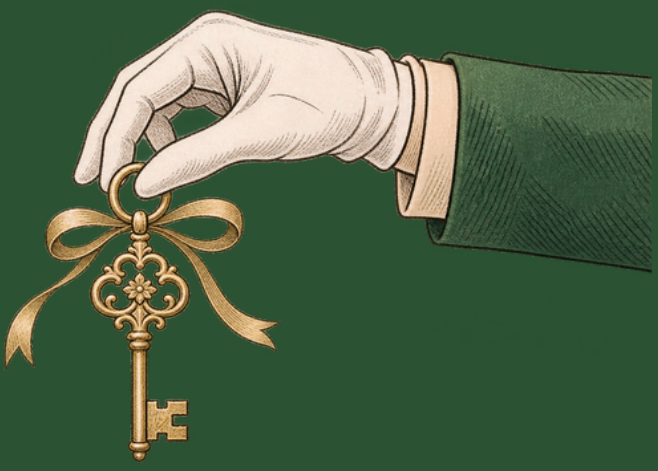
WINTER WONDER



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2026

AUX PORTES DE L'ÉMERVEILLEMENT



Avec ses nuances profondes de vert et ses éclats précieux d'or, « Winter Wonder » dévoile un univers féerique où matières, lumières et reflets se mêlent dans toute la Maison.

Au cœur de ce décor, des clés se dessinent, promesse d'un secret à percer et d'un monde merveilleux à explorer.

Certaines attirent le regard, d'autres se dévoilent plus discrètement, invitant petits et grands à se laisser porter par la magie.

Une atmosphère enveloppante, empreinte de poésie et de mystère, où l'enchantement se découvre à chaque instant.

Imaginé par Perrine Guyonnet, « Winter Wonder » s'inscrit dans l'univers des Métropole Moods, ces scénographies saisonnières qui réinventent les espaces de l'Hôtel au fil de l'année.

Chaque création naît d'un processus instinctif, nourri de matières, d'images et d'inspirations puisées dans les saisons, la culture et la mode.

En une seule nuit, le décor prend vie, révélant au petit matin un univers entièrement métamorphosé. Une transformation presque secrète, qui surprend les hôtes et les invite à redécouvrir la Maison sous un nouveau regard.

HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO

QUAND LE LOBBY BAR SE MET EN MUSIQUE

Au fil de la saison, le Lobby Bar s'anime au rythme des Soirées Musicales, où élégance et convivialité se rencontrent.

Dans ce cadre feutré, laissez-vous porter par la voix chaleureuse de Jaffa, pianiste et chanteur venu de La Nouvelle-Orléans, berceau du jazz. Entre piano, blues et soul, les mélodies accompagnent vos soirées autour de cocktails classiques et de créations signatures.

Un rendez-vous empreint de douceur et de magie, qui se prolonge tout au long des fêtes de fin d'année.

En décembre, les 3, 4 et 5, puis du 17 au 30, à partir de 19h. Un accompagnement musical sera également proposé lors du déjeuner de Noël, le 25 décembre.







RÉSERVER UNE TABLE

L'ATELIER DES MERVEILLES

Cette année, deux ateliers créatifs et féeriques attendent nos jeunes hôtes.

Le 24 décembre, de 16h30 à 18h, nos jeunes hôtes composent leur propre univers miniature dans un cadre lumineux au gré de leur imagination. À l'issue de l'atelier, le Père Noël est invité au Lobby Bar, de 18h à 20h, pour une séance photo.

Le 25 décembre, de 14h30 à 16h, place à un atelier de création de porte-clés personnalisés, ornés de pompons et de détails décoratifs.

En accès libre pour les enfants séjournant à l'hôtel ou déjeunant dans l'un de ses restaurants les 24 ou 25 décembre, selon disponibilité.







CONTACTEZ-NOUS

LE SALON PRIVÉ,
POUR CÉLÉBRER L'INSTANT

Adjacent au restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, le Salon Privé offre un écrin confidentiel, privatisable exclusivement en soirée, pour célébrer les petites et grandes occasions.

En famille, entre amis ou entre collaborateurs, pour « Thanksgiving », Noël ou la nouvelle année, chaque moment se savoure en toute intimité.

Imaginé par Jacques Garcia, le salon s'ouvre à la fois sur les Jardins du Casino et sur les cuisines, où les convives découvrent le savoir-faire des équipes du Chef Christophe Cussac, deux étoiles Michelin.

Un lieu à part pour se retrouver autour d'une expérience gastronomique d'exception.







DÉCOUVRIR

DÎNERS
DU RÉVÉILLON DE NOËL

Pour les fêtes de fin d'année, le Métropole célèbre la haute gastronomie et le plaisir des grandes tables.

Au restaurant doublement étoilé Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, la cuisine sublime les produits d'exception avec justesse et créativité, dans une partition méditerranéenne.

Au restaurant Yoshi, l'art culinaire japonais se révèle avec précision et délicatesse dans un menu de fête alliant recettes raffinées et saveurs délicates.

Au Lobby Bar, la carte sera mise à l'honneur avec ses classiques gourmands et généreux.



LES AMBASSADEURS BY CHRISTOPHE CUSSAC

Menu à 395 € par personne (hors boissons)

YOSHI

Menu à 250 € par personne (hors boissons)
ou à la carte

LOBBY BAR

À la carte

CONTACTEZ-NOUS

Les Ambassadeurs

by Christophe Cussac

Jeudi 24 décembre 2026

Le Caviar Kristal
loup de mer et cresson de fontaine

Le Foie Gras et la Truffe du Piémont
crème de lentilles et lardons

Le Homard Bleu Coraillé
meunière de tomates confites

Le Chapon Bressan
châtaignes et truffe noire

Le Fromage Affiné
beaufort, cazette et endives carmine

***

La Tarte Soufflée
mandarine et safran

395 € par personne, hors boissons

RÉSERVER VOTRE TABLE

+377 93 15 15 10 – restaurant@metropole.com

YOSHI

JAPANESE CUISINE

Jeudi 24 décembre 2026

NAMAGAKI
huîtres en gelée de ponzu

MAGURO NO TATAKI
mi-cuit de thon, shiso et caviar

GHINDARA NO SAIKYO YAKI
black cod en crème de daikon

WAGYU
tataki de bœuf, purée de pommes de terre au wasabi et truffe

OMAKASE
sélection de sushis et sashimis

MISO SHIRU
soupe miso

***

LA BÛCHETTE
matcha et framboise

250 € par personne, hors boissons

RÉSERVER VOTRE TABLE

+377 93 15 13 13 – yoshi@metropole.com

DÎNERS
DE LA SAINT-SYLVESTRE

Pour le réveillon du Nouvel An, « The Great Gatsby » donne le ton d'une soirée inspirée de l'élégance et de l'effervescence des Années folles.

Dès 20h30, le Lobby Bar vibre au son du jazz, porté par une chanteuse accompagnée d'un saxophoniste, d'un trompettiste, d'un guitariste et d'un contrebassiste.

Au fil de la soirée, un portraitiste immortalise les convives, leur offrant un souvenir unique de cette célébration.

À l'approche de minuit, tous célèbrent ensemble le passage à la nouvelle année.



LES AMBASSADEURS BY CHRISTOPHE CUSSAC

Menu à 1 150 € par personne (hors boissons)

YOSHI

Menu à 350 € par personne (hors boissons)

LOBBY BAR

À la carte (minimum de consommation de 350 € par personne)

CONTACTEZ-NOUS

Les Ambassadeurs

by Christophe Cussac

Jeudi 31 décembre 2026

Les Frivolités Festives
caviar Kristal, saumon fumé et huître belon

La Langouste en Bellevue
macédoine et gelée iodée

La Coquille Saint-Jacques
croûtons, moules et truffe d'Alba

La Sole au Champagne
pousses d'épinard au wasabi

Le Tournedos Rossini
pomme soufflée et purée truffée

Le Vacherin
Mont d'Or « noir et or »

***

Le Soufflé Grand Marnier
sorbet mandarine

1 150 € par personne, hors boissons

RÉSERVER VOTRE TABLE

+377 93 15 15 10 – restaurant@metropole.com

YOSHI

JAPANESE CUISINE

Jeudi 31 décembre 2026

KIHADA MAGURO
tartare d'albacore et caviar

HOTATE
Saint-Jacques au yuzu et truffe

AKA EBI GYOZA
raviolis de gambero rosso

KINMEDAI
sunomono et beurre blanc au dashi

WAGYU
tataki de bœuf au miso rouge

OMAKASE
sélection de sushis et sashimis

MISO SHIRU
soupe miso

***

LE YUZU
en fine tarte, sorbet shiso

350 € par personne, hors boissons

RÉSERVER VOTRE TABLE

+377 93 15 13 13 – yoshi@metropole.com

LE CHOCOLAT AU LOBBY BAR

Le « Chocolate » Time compte parmi les rendez-vous incontournables de la saison. Chocolats chauds onctueux, pâtisseries délicates et douceurs réconfortantes composent la carte proposée au Lobby Bar, chaque après-midi.

Imaginées par le Chef Christophe Cussac et le Chef Pâtissier Patrick Mesiano, ces créations célèbrent le chocolat sous toutes ses formes, entre souvenirs d'enfance et gourmandise raffinée.

Cocktails et mocktails déclinent à leur tour les nuances du cacao dans des créations aussi surprenantes qu'équilibrées.

Une parenthèse gourmande à savourer dans l'atmosphère chaleureuse du Lobby Bar.







DÉCOUVRIR

DES ATTENTIONS D'EXCEPTION

Parce que les plus beaux cadeaux sont ceux qui laissent de précieux souvenirs, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo vous invite à découvrir une sélection d'expériences à offrir à ceux qui vous sont chers.

Un dîner gastronomique au restaurant doublement étoilé Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, une escapade japonaise chez Yoshi, un Chocolate Time au Lobby Bar, un séjour d'exception à l'Hôtel ou un soin sur mesure au Spa Métropole by Guerlain : autant de moments uniques à vivre et à partager.

Personnalisables selon vos envies, nos coffrets cadeaux sont une invitation à prolonger la magie des fêtes bien au-delà de la saison.





BOUTIQUE EN LIGNE



HOTEL METROPOLE

MONTE-CARLO

RÉSERVER VOTRE SÉJOUR

+377 93 15 15 35 - reservations@metropole.com