



# MÔNACO: SEJA QUAL FOR O ESTILO ESCOLHIDO, NÃO FALTARÃO ADJETIVOS

OS ENDEREÇOS SÃO ULTRA ESTRELADOS E A DECORAÇÃO BEM REFORÇADA. EMBARQUE  
NO MUNDO DO PRINCIPADO.



## LE MERIDIEN

O café da manhã com a melhor  
vista da cidade e cozinha orgânica  
fica no Hotel Fairmont, no último  
andar, ao ar livre. Um verdadeiro  
respiro. A decoração é bem leve e  
equilibrada.

O hotel tem a decoração clássica  
com toques contemporâneos. São  
mais de 600 apartamentos .[www.horizonmontecarlo.com](http://www.horizonmontecarlo.com)

Já o melhor sommelier eleito da  
Côte D`Azur , Dominique Mi-  
lardí, está no Hotel Le M idien, o  
único hotel com praia p...va em  
Mônaco. No almoço eles servem  
uma grande seleção de queijos e  
sobremesas.

[www.lemeridienmontecarlo.com](http://www.lemeridienmontecarlo.com)



## LA TABLE DE JOEL ROBUCHON E O MODERNO YOSHI

O Hotel Metrópole é clássico e  
um pouco menos rebuscado. Mod-  
erniza nos restaurantes e no spa.  
A Table de Robuchon é uma mesa  
posta junto ao chefe que prepara  
o jantar. Isso torna a experiência  
mais interessante. Joel é um dos  
chefes que carrega mais estrelas ,  
e por comandar diversos restau-  
rantes, nem sempre está por lá, mas  
seu parceiro Christophe Cussac  
está sempre a postos.

O outro restaurante dentro do  
Hotel Metrópole, é o Yoshi , que  
é ultra moderno na decoração e o  
primeiro japonês de Mônaco. Já es-  
trelado. [www.metropole.com](http://www.metropole.com)

## NOITES EM MÔNACO

Para festejar a cidade, estão o Bud-  
dha Bar com cozinha asiática e ares  
de lounge.O Le Cabaret apresenta  
shows originais de casas que fun-  
cionavam antigamente .O Le Train  
Bleu tem sua decoração “Orient-  
Express”,e o Moods serve tapas  
de vários países e apresenta shows  
de jazz e rock, super disputados. A  
maioria fica dentro dos cassinos.



## LOUIS XV

O nome do restaurante antecipa  
a experiência. O Hotel de Paris é  
o mais rebuscado de todos. Nele  
está o restaurante três estrelas de

Alain Ducasse, o Louis XV. A filosofia  
dele é reinterpretar o simples, criando  
um equilíbrio entre a tradição e a mod-  
ernidade.Longos menus em pequenas  
porções e grande estilo, harmonizados

com vinhos .O salão do restaurante  
segue a decoração do hotel. [www.hoteldeparismontecarlo.com](http://www.hoteldeparismontecarlo.com)