



# 3<sup>ème</sup> BANQUET BEA / MENU

Mardi 12 octobre 2010

## Restaurant « LE CORDON D'OR » LYCEE HOTELIER DE MONACO

### APERITIF

*Christophe CUSSAC*

**le citron de Menton à la vanille et sa pulpe anisée**

*VALDOBBLADENE « Masuret » Prosecco DOCG Extra Dry « IL SOLER »*

### LE FOIE GRAS

*Joël GARAUULT*

**de canard grillé en soupe crémeuse de marrons,  
spuma de noisettes**

*CHÂTEAU RASQUE Blanc de Blancs 2009 AOC Côtes de Provence, Biancone*

### LA NOIX DE SAINT-JACQUES

*Joël GARAUULT*

**sur un chutney de potiron avec un turban de Parme  
et un jus nectar au vin épicé**

*CHÂTEAU MONTAUD Blanc 2009, F Ravel*

### LE VEAU

*Christophe CUSSAC*

**la joue aux carottes fondantes, aux olives niçoises  
et une purée de pomme de terre**

*CHÂTEAU DE CREMAT Rouge 2007 AOC Bellet, C. KAMERBEER*

### L'INTENSEMENT CHOCOLAT

*Patrick MESIANO*

**au cœur Araguani et sorbet cacao**

*Vin doux naturel Maury « Terres de Soleil »*

### LE FIN MOKA

*Patrick MESIANO*

**escorté de macarons monégasques**