

MENU GASTRONOMIQUE *****

Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Sébastien Broda, Patrick Raingeard, Jean-Marc Delacourt et Patrick Mésiano. Accord mets et vins par notre Chef Sommelier Jean-Pierre ROUS.



Jean-Pierre ROUS
Maître Sommelier de France
Président de Slow Food Monaco

Dîner caritatif annuel

APÉRITIF

Frivolités et bouchées salées
Château de Berne - Brut sauvage



POUR COMMENCER *par Jean-Marc Delacourt*

Émulsion de carottes à l'orange, poudrée de cacao



LE SAUMON *par Patrick Raingeard*

Mariné gravlax fumé, espuma curry-coco
et carpaccio de concombre
Château Crémant 2013 Blanc - AOC Bellet



LE CABILLAUD *par Sébastien Broda*

En pavé nacré, fagotini de butternut, safran et clémentines, bouillon
mousseux de fenouil
*Château de Fontainebleau 2016 Rosé
AOC Coteaux Varois en Provence*



LA CANETTE *par Christophe Cussac*

Le magret relevé de poivre Timut,
coriandre torréfiée et une poire rôtie
Tenutta Caretta 2012 Rouge - Roero Bric Paradisio DOCG



LA NOISETTE *par Patrick Mésiano*

Légèreté au praliné, sorbet au yaourt et citron confit
*Muscat de Rivesaltes - AOP Roussillon
Vin doux naturel - Itinéraire des Saveurs*



LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Le Café - Malongo
Eau Fonte dei Medici - MDV Monaco



Jean-Marc DELACOURT
Meilleur ouvrier de France
Doublement étoilé et membre
très actif des MOF Côte d'Azur



Patrick RAINGEARD
Chef de Cuisine
La table de Patrick RAINGEARD
Hôtel du Cap Estel Eze-sur-mer
1 étoile Guide Michelin



Sébastien BRODA
Chef de Cuisine
Restaurant Le Park 45
Grand Hôtel de Cannes
1 étoile Guide Michelin



Christophe CUSSAC
Chef de Cuisine
Hôtel Métropole Monaco
2 étoiles Guide Michelin



Patrick MESIANO
Maître Pâtissier
à Beaulieu sur Mer
Chef Consultant
à l'Hôtel Métropole Monaco