



XXII^{ème} GALA PRESTIGE DE LA SOMMELLERIE MONEGASQUE

HÔTEL FAIRMONT - MONTE CARLO
Vendredi 6 Décembre 2013 à 19 H 30

**Monsieur Philippe JOANNES,
Meilleur Ouvrier de France,
Chef des cuisines,
vous propose :**

***Le COCKTAIL servi au « Salon Naïades »
Magnum Champagne Mumm***

**Suivi du MENU DE GALA, servi « Salle de la mer » :
*Champagne, ambiance musicale, tombola (tenue de ville)***

**Royale de foie gras de canard au lait d'amandes,
petite salade de lentilles d'Italie au vinaigre de figue**
Bellet - Château de Bellet « Cuvée Baron G » G. De Charnacé 2011

Salade d'aiguillettes de turbot aux petits choux et cèpes dorés
Bellet - Château de Bellet « Cuvée Baron G » G. De Charnacé 2011

**Noix de Saint-Jacques et Potiron,
copeaux de châtaignes et noisettes du Piémont**
Condrieu Domaine E.Guigal 2011

**Veau en deux cuissons
fregola sarde à l'émulsion de truffes et parmesan**
Château Prieuré -Lichine Grand Cru Classé Margaux 2005

Sélection de fromages affinés
Château Villemaurine Saint-Emilion Grand Cru Classé 2009

**Poires confites aux épices douces
feuillantine au grué et blancs en neige à la vanille**
Jurançon - Château De Jurque « Cuvée Séduction » - Domaine Latrille 2010

**Café,
Cognac Martell**

