



## XXVI<sup>ème</sup> GALA DE LA SOMMELLERIE MONEGASQUE

Diner en l'honneur des Têtes de Cuvées de Champagne

### HÔTEL MERIDIEN BEACH PLAZA MONACO Vendredi 17 Novembre 2017 à 19 H 15

Menu élaboré et signé par  
**Laurent Colin, Chef des Cuisines**

Orchestré par

**Antonio Fochi**, 1<sup>er</sup> maitre d'hôtel et **Dominique Milardi**, Chef Sommelier,  
avec l'assistance des élèves du Lycée Hôtelier de Monaco

Apéritif dans le Hall du « Sea Club »

Suivi du MENU DE GALA, Servi « Salle Méditerranée » :  
Champagne, ambiance musicale, tombola (tenue de ville)

NOM et Prénom : .....

Adresse : .....  
.....  
.....

Code Postal : .....

Ville : .....

Téléphone :        /        /        /        /

Email : .....

**Pour information** : Le Méridien nous propose des tarifs préférentiels pour la nuit du 17 novembre : [Reservations.montecarlo@lemeridien.com](mailto:Reservations.montecarlo@lemeridien.com)

Nombre de place ..... x 160 € = .....

Règlement par chèque à l'ordre de A.M.S. (Association Monégasque des Sommeliers).

Prépaiement obligatoire. Les chèques ne sont pas encaissés avant le Gala – la réservation devient effective à réception du règlement – le nombre de places est limité.

Une facture vous sera remise sur demande.



## XXVI<sup>ème</sup> GALA DE LA SOMMELLERIE MONEGASQUE

Diner en l'honneur des Têtes de Cuvées de Champagne

### HÔTEL MERIDIEN BEACH PLAZA MONACO Vendredi 17 Novembre 2017 à 19 H 15

Foie gras mangue passion, croustille aux graines de sésames ; Pain viennois

Laurent -Perrier « Grand Siècle » - Magnum

\*\*\*\*\*

Carpaccio de daurade, noix de Saint Jacques et langoustines, Marinade au lait de coco et yuzu

Philipponnat « Clos des Goisses » - 2007

\*\*\*\*\*

Raviole de homard, fondue de poireau nouveau, émulsion de homardine au beurre salé

Perrier-Jouët « Belle Epoque » Rosé - 2006

\*\*\*\*\*

Filet de rouget en écailles de légumes, tarte fine au maïs, comptée de tomate, vierge aux agrumes.

Mumm « R. Lalou » - Magnum - 2002

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, embeurrée de choux Kale au curry doux, jus court.

Henriot « Cuvée 38 »

\*\*\*\*\*

Carré d'agneau glacé au miel de fleurs, pissalat, jus au thym et petits farcis au fromage de chèvre

Ruinart « Dom Ruinart » Rosé Magnum - 1998

\*\*\*\*\*

Comté 18 mois d'affinage, pâte de coing maison, Tranche de pain Niçois au malt toasté

Charles Heidsieck « Blancs des Millénaires » - 1995

\*\*\*\*\*

Millefeuille craquant pomme et poire, crème brûlée vanille noisettes du Piémont et crème glacée verveine

Moët et Chandon « Dom Pérignon » - 2009

\*\*\*\*\*

Digestif, Maison Glenfiddich 21 ans