



XXVIIème Gala Prestige de la sommellerie de l'Association Monégasque des sommeliers
Dîner autour des Grands vins de Bordeaux, Hôtel Hermitage, Monaco
Menu élaboré par Benoit Witz Chef exécutif, en collaboration avec Luc Gamel MOF 2000
Vendredi 16 novembre 2018 à partir de 19h15

« Menu de Gala »

Servi avec le concours des élèves du Lycée Technique Hotelier de Monaco,
Sous la houlette de leur professeur Augustin Birri et de Franck Damatte Chef sommelier

Cocktail « By the dream team » au salon Eiffel

Huîtres Perles de Monaco, saumon à la découpe en live cooking, tartine du maraîcher
Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs Cuvée Louis, millésime 2006

Mise en bouche, Salle Belle époque

-Une profiterole citron caviar osciètre
Château Rouillac blanc, Pessac-Léognan millésime 2016

Poisson « By Jean-Philippe Borro »

-Rouget de roche sauce agrumes, panisses dorées
Château Tronquoy-Lalande blanc, Bordeaux blanc millésime 2013

Viande « By Luc Gamel »

-Joue de bœuf façon Rossini, réduction d'une Bordelaise
Château Tronquoy-Lalande rouge, Saint-Estèphe millésime 2011
& Château Montrose, Deuxième Cru Classé de Saint-Estèphe millésime 2005

Viande « By Benoit Witz »

-Filet de chevreuil en poivrade, châtaigne et salsifis
Château Léoville Las Cases, Deuxième Cru Classé de Saint-Julien millésime 2001

Fromage

-Saint Nectaire affiné, purée de figues et kakis, noisettes torréfiées
Château Nenin, Pomerol millésime 2012

Dessert « By Nicolas Baygourry & Benoit Perruchon-Monge »

- « MC Création »
Château Climens, Premier Cru Classé de Barsac millésime 2009

Café et mignardises

Bas Armagnac « Impérial 8 » Distinction Fine Armagnac 50 ans d'âge
« Prélude à la méditation »