

*XXVIIIème Gala Prestige  
Association Monégasque des Sommeliers*

*Dîner autour des Grands Vins  
& Terroirs de Bourgogne*

*Hôtel Le Méridien Beach Plaza  
Monte-Carlo  
Vendredi 29 novembre 2019*





**Dîner imaginé et élaboré par Laurent Colin Chef exécutif,  
Servi par Antonio Fochi Premier Maître d'Hôtel et sa brigade, avec le concours  
Des élèves Du Lycée Technique Hôtelier de Monaco  
Sous la houlette de leur professeur Serge Serrier  
De William Guichessieux second Chef Barman  
Ainsi que des sommeliers Vivien Brillant et Jonathan Durante**



**« Premices du Dîner »**

- « *Live cooking* » Saumon fumé à la découpe, pâté en croûte et jambon persillé  
*Canapés chauds* : gougère crème de fromage,  
Grenaille farcie aux escargots beurre maître d'hôtel et tourte d'anguille et ris de veau  
***Champagne Henriot Blanc de Blancs Servi en Jéroboam***

\*\*\*\*\*

**« Aiguiser vos Papilles »**

-Ecrevisses, poireau en gelée et crème fouettée à la truffe de Bourgogne  
***Domaine Chanson, Pernand-Vergelesses Premier Cru « les Caradeux » Millésime 2017***

\*\*\*\*\*

**« Entrée Bressane »**

-Pressé de volaille de Bresse au foie gras, purée de figues au vin et pain d'épices maison  
***Domaine Morey-Coffinet, Puligny-Montrachet Premier Cru « Les Pucelles » Millésime 2016***

\*\*\*\*\*

**« Le Brochet et la Grenouille »**

-Timbale de mousseline de brochet et fricassée de cuisses de grenouille en persillade, cresson de rivière  
Sauce veloutée à la ciboulette  
***Château de Meursault, Premier Cru « Charmes » Millésime 2016***

\*\*\*\*\*

**« Poisson de Rivière Charmé de son Accompagnement »**

-Filet de sandre aux girolles et pointes d'asperges vertes, jus de rôti tranché à l'huile de noisette  
***Domaine Louis Latour, Corton Charlemagne Grand Cru Millésime 2015 servi en Jéroboam***

\*\*\*\*\*

**« Copain comme Cocotte et Cochon »**

-Œuf en Meurette, joue de cochon confite, pickles d'oignons doux, cèpe rôti  
Croutons de pain et croustille de lard fumé  
***Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin « En Champs » Millésime 2016***

\*\*\*\*\*

**« Surprise en Velours »**

-Raviole de queue de bœuf, foie gras, mousseline de céleri rave et jus aux grains de cassis  
***Domaine Bouchard Père & Fils, Beaune Grèves Premier Cru  
« Vigne de l'Enfant Jésus » Millésime 2009***

\*\*\*\*\*

**« Abondant et Résigné »**

-Brillat-Savarin, pain à la truffe et raisiné  
***Maison Edouard Delaunay, Clos de Vougeot Grand Cru Millésime 2017***

\*\*\*\*\*

**« Douce Violence »**

-Charlotte aux poires, crème diplomate à la vanille bourbon et brisure de spéculos,  
Gelée de poire au vin rouge et poires caramélisées  
***Château de Chamirey, Mercurey Premier Cru « Les Cinq » Millésime 2012***

\*\*\*\*\*

**Café, Mignardises  
Whisky Balvénie Single Malt « The Week of Peat » 14 ans  
Prélude à la Méditation...**



# Le MERIDIEN

## BEACH PLAZA

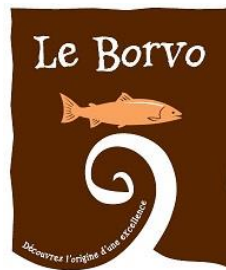


*Blanc de Blancs servi en Jéroboam*

### DOMAINE CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

*Pernand-Vergelesses Premier Cru  
« Les Caradeux » 2017*



### MOREY — DOMAINE — COFFINET

*Puligny - Montrachet 1<sup>er</sup> Cru  
« Les Pucelles » 2016*



CHÂTEAU DE MEURSAULT

*Mille ans d'histoire...*

*Meursault Premier Cru  
« Charmes » 2016*



*Corton Charlemagne Grand Cru  
Servi en Jéroboam 2015*

*Grands Vins de Bourgogne*



Domaine Geantet-Pansiot  
*Vigneron*

*Gevrey-Chambertin  
« En Champs » 2016*



BOUCHARD PÈRE & FILS

*Beaune Grèves Premier Cru  
« Vignes de L'enfant Jésus » 2009*

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

*Nuits-Saint-Georges*

*Clos de Vougeot Grand Cru 2017*



Château de Chamirey

*Mercurey Premier Cru  
« Les Cinq » 2012*



LIGNE | W  
&  
Château®  
LAGUIOLE

*Whisky Single Malt  
« The Week of Peat » 14 ans*

*Les vins, eaux, champagne, whisky et partenaires de cette soirée*