

Cocktail – Diner

7 Plats - 100% Caviar 14 Mains

Diner autour du caviar avec plusieurs chefs / **Coordinateur du diner le chef Philippe Joannes MOF (Monaco)**

2 Amuses-Bouches :

- 1/ **Philippe Joannés + Paul Nicolas** « le Baiser des Anges caviar Lianozoff + The cognac society
- 2/ **Michel Roth** Crêpe de sarrasin, caviar Perlita IGP , flétan fumé à Truffe noir Laumont et ciboulette
- 3/ Surprise....

Vin SMGS:

Entrée: **Yannick Alléno**

Quenelle de Saint Jacques Briochée au Caviar, extraction de cèleri

Caviar OONA

Vins: ?

Poissons: **Romain Besson** (Chef hôtel Matignon)

Langoustine

Caviar DE Sologne

Vins SMGS : château neuf du pape (blanc)

Rafraichissement: Vodka Pegassus et caviar a la royale

Caviar amura

Viande: **Christian Garcia** (chef du palais de Monaco)

Veau Truffe noir Laumont

Caviar Beluga

Vins: ?

Fromages: **Philippe Joannés**

Confit de thym domaine de Leos

Caviar: ?

saint Joseph (rouge)

Dessert: **Claire Verneil** « le Baiser des Ange

Caviar Lianozoff + Chocolat ? + The cognac society

champagne SMGS

Mignardises ?



19 Etoiles, 2 Mof, 1 Bocuse d'or...

Cocktail :

Alcools :

Champagne Comte de Monte-Carlo

Baron de Monte-Carlo- Côtes de Provence rosé

Baron de Monte-Carlo- *Châteauneuf-du-Pape rouge*

Baron de Monte-Carlo- *Châteauneuf-du-Pape blanc*

Vodka Pegasus

Bar à Caviars

- Classic Caspian caviar (divers)
- Lianozoff Dubai (Divers)
- Caviar de neuvic (Aquitaine France)
- SERPESKA CAVIAR (Espagne)
- Antonius (Pologne)
- CAVIAR D'EDEN (Lettonie)
- Benezet Caviar

Foods:

- Domaine de Leos (Patrick Bruel)
- Ail Noir Bio

BRUNCH DU 13/11/2026

SMGS

The cognac society

Pegassus

Cigare

Leos

Perlita

Kaviari

Oona

Lianozoff

Valrhona

Amura

Assault 58

Classic Caspian caviar (divers)

Lianozoff Dubai (Divers)

Caviar de neuvic (Aquitaine France)

SERPESKA CAVIAR (Espagne)

Antonius (Pologne)

CAVIAR D'EDEN (Lettonie)

Benezet Caviar....

