



Yacht Club de Monaco

DÎNER D'EXCEPTION

ACCORDS METS ET WHISKY, HEMINGWAY CIGAR LOUNGE

20
FÉVRIER
19H30

DRESS CODE
HOMME | GENTLEMEN : YACHTMAN
FEMME | LADIES : CASUAL CHIC

📍 CIGAR LOUNGE



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

✉ membres@ycm.mc
📞 +377 93 10 63 03

290 € / PERS.



Yacht Club de Monaco

Elaboré et réalisé par les Chefs du Y.C.M, Philippe Joannès « Meilleur Ouvrier de France », Renato Secchi, Sabino Gerardi et leur brigade.

Developed and produced by the chefs at Y.C.M, Philippe Joannès, winner of the Meilleur Ouvrier de France award,
Renato Secchi, Sabino Gerardi, and their team.

NOIX DE SAINT-JACQUES

En croûte de tabac Kentucky, sur crème de cerfeuil tubéreux,
huître creuse « râpée » et air de kalamansi.

Scallops in Kentucky tobacco crust, served on tuberous
chervil cream, finely grated Bouchot oysterand kalamansi air.

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS

Truffe noire du Périgord et fève tonka,
sous une fine croûte craquante de sucre salé.

Foie gras crème brûlée, with Périgord black truffle and tonka bean,
beneath a delicate salted sugar crust.

The Macallan Double Cask 12 ans

PLAISIRS SUCRÉS & CIGARES SWEET TREATS & CIGARS

The Macallan Sherry Oak 25 ans

FILET DE PORC PATA NEGRA

Glacé au miel de châtaignier, échalote fondante au Macallan,
crumble de couenne soufflée et purée de coings.

Pata Negra pork fillet glazed with chestnut honey, Macallan-infused
melting shallot,puffed pork-rind crumble and quince purée.

The Macallan Double Cask 15 ans

CRÉMEUX AU CHOCOLAT GUANAJA 70 %

Poivre long de Java, compotée de banane à l'anis étoilé
et zestes d'orange amère, tuile croustillante au grué de cacao.

Guanaja 70% dark chocolate crémeux with Javanese long pepper,
banana compote with star anise and bitter orange zest,
crispy cocoa nib tuile.

The Macallan Double Cask 18 ans