



Yacht Club de Monaco

Saint Valentin



SAMEDI 14 FÉVRIER

Dîner avec une coupe de champagne
Moët & Chandon Rosé Impérial offerte.
Dinner with a glass of Moët & Chandon
Rosé Impérial champagne.

PARTICIPATION : 150€/PERS.

DRESS CODE | Yachtman - Casual Chic

Restaurant 1909 | +377 93 25 1909 | reservationeycm.org





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.

PRÉLUDE

Ceviche de Saint-jacques au lait de tigre, parfums de fruit de la passion, caviar YCM, pétales de rose et nectar de grenade infusé au gingembre.

Scallops ceviche with tiger's milk, passion fruit aromas, YCM caviar, rose petals and ginger-infused pomegranate nectar.

PASSION

Homard saisi au sel vanillé, velouté de topinambours à la truffe noire et pointes d'asperges fondantes.

Vanilla salt-seared lobster, Jerusalem artichoke velouté with black truffle and tender asparagus tips.

SYMPHONIE

Filet de Saint-Pierre cuit à la vapeur de thym, beurre blanc au plancton marin, perles de pommes de terre et légumes oubliés.

John Dory fillet steamed with thyme, marine plankton beurre blanc, potato pearls and heritage vegetables.

SOUPIR

Sorbet yuzu et hibiscus.

Yuzu and hibiscus sorbet.

UNION

Filet mignon de veau au poivre long, mousseline de cerfeuil tubéreux, échalotes confites au verjus et sauce Albufera au Cherry

Veal tenderloin with long pepper, chervil mousseline, root vegetables, shallots confit in verjuice, and Albufera sauce with cherry.

POUR FINIR SUR UNE CARESSE

Douceur acidulée croustillante, praliné, citron et gelée de framboise.

Crispy tangy delight, praline, lemon and raspberry jelly.

