



Yacht Club de Monaco

DÎNER D'EXCEPTION SGC WINE

LE 16 AVRIL 2026





JEUDI 16 AVRIL | THURSDAY 16 APRIL

DÎNER D'EXCEPTION

SCG Wine

&

Le Yacht club de Monaco

SGC Wine et le Yacht Club de Monaco s'unissent pour vous convier à une expérience gastronomique d'exception, célébrant l'art de vivre et l'excellence.

SGC Wine and the Yacht Club de Monaco come together to invite you to an exceptional gastronomic experience, celebrating the art of living and excellence.



Yacht Club de Monaco

AMUSE-BOUCHE

**Foie gras cuit au naturel confiture de figues violettes,
pain brioche grillé aux noix et fleur de sel**

*Foie gras violet fig jam, toasted walnut brioche,
and fleur de sel*

Pomerol 2020

ENTRÉE

**Risotto crémeux au safran et effiloché d'osso buco d'agneau
jus de braisage réduit et zest de citron vert**

*Creamy saffron risotto with shredded lamb osso buco
reduced braising juice and a hint of lime zest*

Médoc 2018

PLAT

**Filet mignon de veau aux morilles et sauce Bordelaise
mille-feuille de pomme-de-terre et cèleri-rave au beurre salé**

*Veal tenderloin with morel mushrooms and Bordelaise sauce
potato mille-feuille and salted buttered celeriac*

Saint-Emilion Grand Cru 2019

FROMAGE

**Brie de Meaux affiné à la truffe noire poires confites au vin rouge
et épices douces, gressin feuilleté au sésame noir**

*Brie de Meaux infused with black truffle red wine-poached pears
with mild spices, and black sesame crispy breadstick*

Pomerol 2018

DESSERT

**Lingot au chocolat noir 70%, parfumé à l'orange confite
sablé croustillant à la fleur de sel et fine gelée d'agrumes**

*70% dark chocolate lingot perfumed with candied orange
crispy salted butter sablé and delicate citrus gel*

Pomerol 2015

CHEF RENATO SECCHI

CHEF SOMMELIER LIONEL COMPAN



SGC LA LIBERTÉ MÉDOC 2018 – RIVE GAUCHE
SGC LA LIBERTÉ MÉDOC 2018 – LEFT BANK

Millésime exceptionnel, parmi les meilleurs des quatre-vingts dernières années. Notes affirmées de graphite, de cassis, de cèdre et de chocolat noir, enveloppées de tanins fins et d'une minéralité fraîche. Conçu pour la garde, déjà expressif aujourd'hui.

An exceptional vintage, ranked among the best of the past eighty years. Assertive notes of graphite, cassis, cedar, and dark chocolate, enveloped by fine tannins and fresh minerality, well designed for aging while also very expressive today.

40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

SGC LA LIBERTÉ POMEROL 2020 – RIVE DROITE
SGC LA LIBERTÉ POMEROL 2020 – RIGHT BANK

La plus petite appellation de la Rive Droite. Millésime jeune mais déjà impressionnant. Dense et complexe, arômes de fruits noirs et de prune, des notes de réglisse douce.

The smallest appellation of the Right Bank. Young but already very impressive. Dense and complex, with aromas of black fruits and plum, accented by soft licorice notes.

95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

SGC « GOLD » SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 – RIVE DROITE
SGC "GOLD" SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 – RIGHT BANK

Un très grand vin, très olfactif, fruits rouges mûrs, épices subtiles, tanins veloutés. Frais, floral, avec une finale élégante et persistante. Une expression magnifique du Merlot, grande complexité, maturité étonnante des Petits Verdots et du Carménère, des notes de graphite compoté, truffe blanche, arabica, tabac blond et feuille de vigne.

A magnificent wine with intense aromas, ripe red fruits, subtle spices, velvety tannins, fresh, floral, and with an elegant, persistent finish. A stunning expression of Merlot, with great complexity and surprisingly mature Petit Verdot and Carménère, revealing graphite compote, white truffle, Arabica, blond tobacco, and vine leaf notes.

65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon,
4% Malbec, 1% Carménère



SGC « GOLD » POMEROL 2018 – RIVE DROITE
SGC “GOLD” POMEROL 2018 – RIGHT BANK

Pomerol majestueux et aromatique, notes de cassis, de réglisse et délicates nuances de violette. Corsé, tanins polis, finale longue et raffinée aux notes de truffe.

A majestic aromatic Pomerol with notes of blackcurrant, licorice, and delicate violet nuances. Full-bodied with polished tannins, a long and refined finish with truffle notes.

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

SGC « GOLD » POMEROL 2015 (EN MAGNUMS) – RIVE DROITE
SGC “GOLD” POMEROL 2015 (IN MAGNUMS) – RIGHT BANK

Monumental. Millésime impressionnant. Intense et sensuel, superbes couches de fruits noirs et de chocolat, avec une subtile touche de truffe. Bouche soyeuse, parfaitement équilibrée, longueur remarquable. Un véritable chef-d’œuvre de Pomerol.

Monumental. An absolutely stunning vintage. Intense and sensual, revealing layers of beautiful black fruit and chocolate with a subtle touch of truffle. Silky, a perfect alcohol and fruit balance, and remarkably long. A true Pomerol masterpiece.

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

