



Yacht Club de Monaco

Easter Brunch

LES SALADES ET ATELIER CULINAIRE | SALADS AND CULINARY WORKSHOP

Découpe de saumon fumé et mariné, blinis et œufs de saumon
Sliced smoked and marinated salmon, blinis, and salmon roe

Salade de gambas, sucrine, mangue et avocat
Shrimp salad, sucrine lettuce, mango, and avocado

Salade de quinoa, grenade, courgette crue et amandes
Quinoa salad with pomegranate, raw zucchini, and almonds

Salade de pennette et légumes grillés
Pennette salad with grilled vegetables

Salade de pastèque, tomate, concombre noa, feta, menthe et olive
Watermelon, tomato, noa cucumber, feta, mint, and olive salad

Asperges, sauce mousseline à l'orange
Asparagus with orange mousseline sauce

Palette de tomates multi saveurs
Palette of multi-flavored tomatoes

Burrata 50 gr
Burrata 50g

Salade de roquette, artichauts et parmesan
Arugula, artichoke, and parmesan salad

Chiffonnade de jambon truffé
Truffled ham chiffonnade

Bresaola et condiments
Bresaola with condiments

Pissaladière traditionnelle
Traditional Pissaladière

LES PETITES ENTRÉES | SMALL STARTERS

Gaspacho de tomate et skyr aux herbes
Tomato gazpacho with herbed skyr

Tartare de thon à la ciboule, moutarde et citron vert
Tuna tartare with chives, mustard, and lime

Vitello Tonnato, feuille de câpre
Vitello Tonnato, caper leaf

Œuf à la chair de crabe, sauce corail
Crab meat egg with coral sauce

LE COIN DES PÂTES | PASTA CORNER

Pâtes tomates et basilic
Tomato and basil pasta

Lasagne de légumes grillés
Grilled vegetable lasagna

LES PLATS EN ANIMATION | ANIMATED DISHES

Épaule d'agneau confite au romarin
Slow-cooked lamb shoulder with rosemary

Pommes grenailles à la peau
Baby potatoes with skin

Volaille rôtie, thym et citron
Roasted poultry with thyme and lemon

Purée de patate douce et maïs grillé
Sweet potato purée and grilled corn

Légumes bayadlis, sauce vierge aux herbes
Bayaldi vegetables with herb virgin sauce

Filet de loup à la plancha
Pan-seared sea bass fillet

Gambas rôties à l'ail
Garlic-roasted shrimp

Légumes grillés
Grilled vegetables

Carte élaborée & réalisée par les Chefs du Y.C.M.
Renato Secchi, Sabino Gerardi et leur brigade.
Menu created by YCM Chefs, Renato Secchi,
Sabino Gerardi and their brigade.

Renato Secchi *Sabino Gerardi*





Yacht Club de Monaco

Easter Brunch

LE BUFFET FROMAGE & PAINS | CHEESE & BREAD BUFFET

5 sortes de fromages du moment, chutney, confiture, raisins et fruits secs
5 seasonal cheeses, chutney, jam, raisins, and dried fruits

Pains aux olives, pains de campagne, baguette tradition, pains aux fruits, galette sarde
Olive bread, country-style bread, traditional baguette, fruit bread, Sardinian flatbread

LES GOURMANDISES | SWEET TREATS

Les desserts traditionnels | Traditional Desserts:

Millefeuille du Y.C.M. | YCM Millefeuille

Millefeuille fruits rouges | Red fruits millefeuille

Panna cotta exotique | Exotic panna cotta

Choux pralinés | Praline choux

Tiramisu

Tarte aux fruits rouges | Red fruits tart

Le bar à fruits | Fruits Bar:

Fraises, mangues, pastèques, melon, fruits de la passion...

Strawberries, mangoes, watermelons, melon, passion fruits...

Les glaces et sorbets avec toppings

Ice Creams and Sorbets with Toppings

Animation crêpes, confiture

Crepe station with jam

Les chocolats de Pâques

Easter chocolates

Fontaine de chocolat, bonbons et guimauves

Chocolate fountain, candies, and marshmallows

Pièces décoratives sur le thème de Pâques

Easter-themed decorative pieces

La chasse aux œufs

Egg hunt

Carte élaborée & réalisée par les Chefs du Y.C.M.
Renato Secchi, Sabino Gerardi et leur brigade.
Menu created by YCM Chefs, Renato Secchi,
Sabino Gerardi and their brigade.

Renato Secchi *Sabino Gerardi*

