



Yacht Club de Monaco

MENU DE LA

Saint Valentin



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



Yacht Club de Monaco

VALENTINE'S DAY DINNER

PRÉLUDE

Ceviche de Saint-Jacques, leche de tigre, parfum fruit de la passion, caviar YCM, pétales de rose et grenade infusée au gingembre

Scallop ceviche, leche de tigre, passion fruit notes, YCM caviar, rose petals, and ginger-infused pomegranate

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 cerise

POUR FINIR SUR UNE CARESSE

Douceur acidulée croustillante, praliné, citron et gelée de framboise

Crispy tangy delight, praline, lemon and raspberry jelly



Yacht Club de Monaco

Quai Louis II - MC 98000 Monaco Tél. : +377.93.10.63.00 - www.ycm.org

@yachtclubmonaco



Clean Air



99% UV & purified