



*Yacht Club de Monaco*

# DÎNER EN ACCORDS METS ET VINS D'ISRAËL

**4**  
FÉVRIER  
19H30

DRESS CODE

HOMME | GENTLEMEN : YACHTMAN

FEMME | LADIES : CASUAL CHIC

RESTAURANT LE 1909



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

✉ [reservation@ycm.mc](mailto:reservation@ycm.mc)

☎ +377 93 25 1909

235 € / PERS. VINS INCLUS



## *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.

### **L'HOUMOS AU FIL D'OR**

Velouté de pois chiches servi tiède,  
filet d'huile d'olive vierge extra, pois chiches fondants  
et voile de sumac pourpre.

Velvety chickpea soup served warm, with a drizzle of extra virgin olive oil, tender chickpeas, and a dusting of purple sumac.

### **LES MICRO-FALAFELS DE PRINTEMPS**

Cœur de fèves et herbes potagères,  
émulsion aérienne de tahina infusée au citron vert.  
Heart of fava beans and garden herbs,  
with a light tahini emulsion infused with lime.

### **LE MOUTABAL À LA FLAMME**

Pulpe d'aubergine fumée au bois de chêne,  
brunoise de mangue fraîche et fine pointe de piment doux.

Oak-wood smoked eggplant pulp,  
diced fresh mango, and a delicate touch of mild chili.

### **LA PITA ARTISANALE AU ZA'ATAR**

Pain pita traditionnel grillé à la minute,  
parfumé au Za'atar du Levantservi brûlant.

Traditional pita bread, grilled to order,  
infused with Levantine Za'atar and served piping hot.

### **L'ÉBÈNE ET LE CORAIL**

Aubergine brûlée à la flamme, filet de rouget de roche snacké à la plancha,  
tahini blanc de Nazareth et réduction de mélasse de datte « Silan »  
Flame-roasted eggplant, pan-seared rock red mullet fillet, white Nazareth  
tahini, and date molasses reduction (Silan).

*Golan Sauvignon Blanc 2023*

### **L'OR DE JÉRUSALEM**

Artichaut à la Juive en fine friture, cœur de crème de Tarator aux amandes douces et agrumes, tombée d'ail noir et gremolata à la grenade.  
Jewish-style artichoke lightly fried, heart of Tarator cream with sweet almonds and citrus, sautéed black garlic, and pomegranate gremolata.

*Binyamina Blanc 2023*

### **L'HORIZON DE JAFFA**

Filet de bar cuit à l'unilatérale, fines écailles de potiron luttées au sel de mer,  
onctueux de pois chiches au safran pur et émulsion perlée à l'Arak.  
Line-caught sea bass fillet cooked unilaterally,  
delicate pumpkin flakes cured with sea salt,  
creamy saffron chickpea purée, and pearly Arak emulsion.

*Galil Yiron Syrah 2021*

### **ÉCLATS DE SOLEIL ET DE TERRE**

Kadaïf croustillant doré au beurre noisette, sorbet plein fruit à l'orange et à la fleur d'oranger, sauce au chocolat noir 70 % infusé au thym citron.  
Golden, buttery crispy Kadaïf, orange and orange blossom sorbet,  
70% dark chocolate sauce infused with lemon thyme.

*Hermon Moscato*