



Yacht Club de Monaco

DÎNER D'EXCEPTION CHÂTEAU D'YQUEM

LE 19 MARS 2026 À 19H30

PARTICIPATION : 1100€/PERS.



DRESS CODE : SMART OR YACHTMAN ATTIRE (JACKET AND TIE REQUIRED)

Restaurant 1909 | reservation@ycm.mc | +377 93 25 1909



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.

CHÂTEAU D'YQUEM 2023

Barbajuans, pommes canailles à la truffe

Barbajuans, rustic potatoes with truffle

Y 2016

Raviole chaude de foie gras au velouté de châtaigne

Warm foie gras raviolo with chestnut velouté

CHÂTEAU D'YQUEM 2016

« Terre et mer » de loup, consommé de bœuf au lentil de chêne

Sea bass, beef consommé with shiitake mushrooms

CHÂTEAU D'YQUEM 2006

Aiguillette de turbot en marinière de caviar, perles de butternut

Strip of turbot in a caviar marinière, butternut squash pearls

CHÂTEAU D'YQUEM 1996

Suprême de pintade fermière à la truffe noire,

lard de Colonnata, choux et légumes d'antan

Free-range guinea fowl supreme with black truffle, Colonnata lard, cabbage and heritage vegetables

CHÂTEAU D'YQUEM 1986

Kaki, pommes aigre-douces et Gorgonzola

Persimmon, sweet-and-sour apples and Gorgonzola

CHÂTEAU D'YQUEM 1953

Sablé vanillé brûlé, rafraîchi d'un sorbet clémentine

Torched vanilla shortbread, refreshed with clementine sorbet



Château d'Yquem

INFORMATION & RÉSERVATION : Restaurant 1909 | +377 93 25 1909 | reservation@ycm.mc