

# REMERCIEMENTS

Fairmont  
MONTE CARLO

le Chef M.O.F.  
Philippe Joannes  
et sa brigade



CLOS DE CAILLE



CHATEAU RASQUE

Nos chefs se sont engagés à privilégier principalement les produits locaux et de saison dans le cadre du programme *Mr Goodfish*. En partenariat avec la *Fondation Prince Albert II de Monaco*, l'objectif majeur de la brigade du Chef est d'utiliser des espèces non-menacées et protéger celles en voie de disparition.

TENUTA CARRETTA  
A. PROVEDI D'ITALIA 1941 - 1957

CHATEAU  
DE  
GRAGNOS  
GRANDS VINS DU LANGUEDOC  
Depuis 1871

DEC

La Fromagerie  
Du Cannet

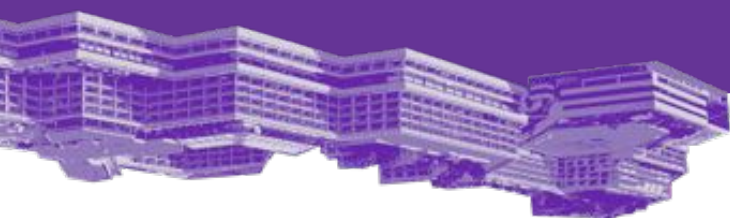


FONDATION  
PRINCE ALBERT II  
DE MONACO



Malongo

agrimontana



12 Avenue des Spélugues  
98000 Monaco  
[www.fairmont.com/montecarlo](http://www.fairmont.com/montecarlo)

MONTE CARLO  
Fairmont

5 Avenue Princesse Alice  
98000 Monaco  
[www.slowfoodmonaco.mc](http://www.slowfoodmonaco.mc)

RIVIERA CÔTE D'AZUR  
SLOW FOOD  
MONACO



SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR **2018**  
**DINER DE GALA**  
et TOMBOLA PRESTIGE CARITATIVE



SAMEDI 2 JUIN 2018

Salle de la Mer

Fairmont  
MONTE CARLO

# LE COCKTAIL

*pour l'accueil et la mise en bouche*

## PIECES FROIDES

rigatoni à la ricotta,  
crumble aux noisettes du piémont  
courgette d'Italie aux petits œufs  
petits violets épineux à la tapenade  
pois gourmands au thon tataki  
vitello tonnato à la fleur de câpre



## PIECES CHAUDES

barbajuans Monégasques  
gambas croustillantes  
mini croque jabugo  
sablé aux cèpes et tomates



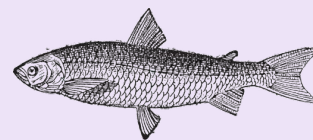
Champagne  
Armand de Brignac  
Brut Gold  
en Jéroboam

Clos de Caille Blanc  
AOC Côtes de Provence  
2017 en Magnum



## ANIMATION CULINAIRE

Atelier Saumon mi doux «Le Borvo»



## LE MENU

*élaboré et signé par notre chef exécutif  
et Meilleur Ouvrier de France, Philippe Joannès*

### AMUSE-BOUCHE

Accras de poissons de roches et pomme douce,  
nuage citron IGP de Menton

### ENTREE

Conchiglioni aux aromates, gamberoni à l'huile douce  
et balsamique; hommage à *Mario Muratore*

### POISSON

Denti de Méditerranée cuit au four,  
petits pois à la française «*Cyril des Pêcheries*»

### TROU PROVENÇAL

### VIANDE

Paleron de veau fondant contisé au foie gras,  
cromesquis de pommes de terre à la truffe  
et pointes d'asperges

### FROMAGE

Coffret gourmand de petits chèvres de la *Fromagerie Mons  
Philippe Calouet, Meilleur Ouvrier de France*

### DESSERT

Transparence de fraises gariguettes, espuma de verveine  
et meringue craquante de notre Chef Pâtissier  
*Stéphane Delvert*

### LE CAFE

Malongo, Moka d'Ethiopie  
commerce équitable et organique de Sidamo

Château Roubine, AOP  
Côtes de Provence, Rosé  
Cuvée Inspire, 2017



Château Rasque,  
AOP Côtes de Provence  
Blanc de Blanc, 2017  
en Magnum



Tenuta Carretta, Cayega  
Roero Arneis DOCG, 2017  
en Magnum



Château de Gragnos,  
Rouge, AOP Saint-Chinian, 2012



Château du Haut Mayne  
AOP Sainte Croix  
du Mont, 2014



Eau Minérale  
Fonte de' Medici  
Sorgente Toscana

