



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

A PLACE
AT THE

ROYAL
TABLE



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

ENTRÉE

Les pois chiches des Hautes-Alpes, daurade

RELEVÉ

Rémoulade de homard et pommes sauvages

RÔST

Veau en grenadin, fine Matignon à la truffe noire

LE FRUIT

Vacherin d'agrumes
Le citron mentonnais des princes de Monaco
Mozzarellacake à la framboise
Lait de Gdańsk
Lo zuccotto al gusto di *Bicerin*

Champagne Delamotte Brut, servi en magnum
2017 – Condrieu – Domaine du Chêne
2015 – Saint-Émilion Grand Cru – Château Trianon



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

A PLACE
AT THE

ROYAL
TABLE



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

ENTRÉE

Les pois chiches des Hautes-Alpes, daurade

RELEVÉ

Rémoulade de homard et pommes sauvages

RÔST

Veau en grenadin, fine Matignon à la truffe noire

LE FRUIT

Vacherin d'agrumes
Le citron mentonnais des princes de Monaco
Mozzarellacake à la framboise
Lait de Gdańsk
Lo zuccotto al gusto di *Bicerin*

Champagne Delamotte Brut, servi en magnum
2017 – Condrieu – Domaine du Chêne
2015 – Saint-Émilion Grand Cru – Château Trianon



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

A PLACE
AT THE



**ROYAL
TABLE**



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

ENTRÉE

Les pois chiches des Hautes-Alpes, daurade

RELEVÉ

Rémoulade de homard et pommes sauvages

RÔST

Veau en grenadin, fine Matignon à la truffe noire

LE FRUIT

Vacherin d'agrumes
Le citron mentonnais des princes de Monaco
Mozzarellacake à la framboise
Lait de Gdańsk
Lo zuccotto al gusto di *Bicerin*

Champagne Delamotte Brut, servi en magnum
2017 – Condrieu – Domaine du Chêne
2015 – Saint-Émilion Grand Cru – Château Trianon



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

A PLACE
AT THE
**ROYAL
TABLE**





MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse
avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

ENTRÉE

Les pois chiches des Hautes-Alpes, daurade

RELEVÉ

Rémoulade de homard et pommes sauvages

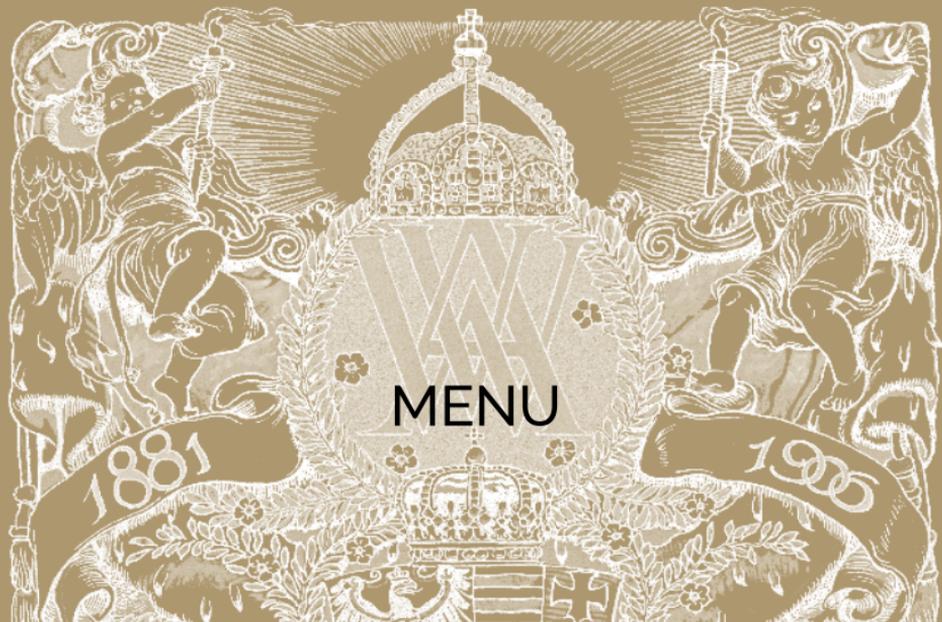
RÔST

Veau en grenadin, fine Matignon à la truffe noire

LE FRUIT

Vacherin d'agrumes
Le citron mentonnais des princes de Monaco
Mozzarellacake à la framboise
Lait de Gdańsk
Lo zuccotto al gusto di Bicerin

Champagne Delamotte Brut, servi en magnum
2017 – Condrieu – Domaine du Chêne
2015 – Saint-Émilion Grand Cru – Château Trianon



A PLACE
AT THE

**ROYAL
TABLE**



MENU

Dîner élaboré par Alain Ducasse

avec Christian Garcia (Monaco),
Rosanna Marziale (Italie),
Maciej Nowicki (Pologne),
Alfredo Russo (Italie).

ENTRÉE

Les pois chiches des Hautes-Alpes, daurade

RELEVÉ

Rémoulade de homard et pommes sauvages

RÔST

Veau en grenadin, fine Matignon à la truffe noire

LE FRUIT

Vacherin d'agrumes

Le citron mentonnais des princes de Monaco

Mozzarellacake à la framboise

Lait de Gdańsk

Lo zuccotto al gusto di *Bicerin*

Champagne Delamotte Brut, servi en magnum

2017 – Condrieu – Domaine du Chêne

2015 – Saint-Émilion Grand Cru – Château Trianon