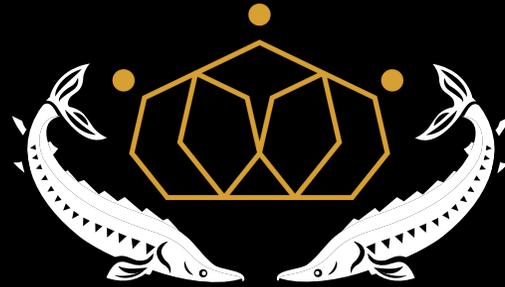


LIEU : Saint-Emilion Grand Barrail

DATE : 30 Octobre 2024



WORLD CAVIAR AWARDS
THE CAVIARCONSUMER.COM

BORDEAUX 2024

BILLIONAIREBAY



LAMBORGHINI
BORDEAUX



COMTE DE
MONTE-CARLO
CHAMPAGNE



MONTE-CARLO
Lifestyle



By  Limited

LE DINER A 12 MAINS 100% Caviar

- **Entrée 1** : Champi iodé classic Oscière de la maison Sturia/ Algues/ beurre blanc

- **Entrée 2**: Profiteroles d'Huitres tièdes au beurre d'agrumes , caviar de la maison PAKOFF Monaco Beluga Hybride Amur

- **Poisson**: St Jacques rôties, crème de panais beurre fumé au sarment de vigne, caviar de la maison PERLITA

- **Viande**: Le pigeon de chez Jean Christophe DULEAU, betteraves, cacahuète de Soustons, Caviar Oscière de la maison Nordique

- **Fromage** : Tomes de Brebis et de chèvre D'Estive du pic d'Ossau 6 mois affinage au caviar Oscière pressé de la maison Amura Monaco et confiture de thym Sauvage

- **Pré-Dessert** : Pomme-cèleri jasmin, Baeri de la maison Sturia/ Glacé/Naturel.

- **Dessert**: Ile de Madagascar flottante sur un nuage de Caviar Oscière de la Maison Rova Madagascar et sa Vanille de Mada.

- **Mignardises** avec les Chocolats ROBERT de Madagascar

- **Café** :

DO Rueda - Felix Solis "Medusa"
- Verdejo Organic - 2023

- AOC Bordeaux - Château Marjosse - Blanc – 2023 & European standard Vodka

AOC Rully - Domaine de Belleville - Rully 1er Cru "La Pucelle" - 2022

AOC Saint-Estèphe - Château Cos Labory - 5ème Grand Cru Classé - 2018

Espagne - La Unica Troisième Edition

- Nouvelle Zélande - Southern Ocean - Marlborough - Sauvignon blanc - 2023

- AOC Sauternes - Château Rieussec - 1er Grand Cru Classé - 2019

AOC Champagne - Champagne Carbon

-Fine de Bordeaux



Mathieu Martin*
Chef du Saint James



Quentin Merlet
Chef Grand Barrail



Sébastien Bertin
Chef Pâtissier du Saint James

Diner Accords Mets, Vins & Caviars



Vincent Poussard
Ancien chef Privé de François Mitterrand à l'Élysée



François Sauvêtre*
L'oiseau Bleu (Bordeaux)



Antony Prunet Chef Pâtissier

Cocktail 18h30

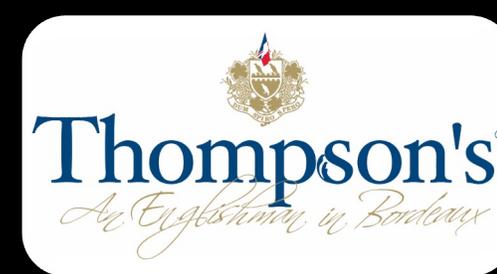
Champagne de Monté Carlo Sainte Dévote BDB

Mucho Mas Blanc

Mucho Mas Rouge

Domaine de léos blanc & rosée

Cocktail thompson's Gin du sommelier



- Cocktail : amuse bouche Caviars, Saumon Maison bardé , Jambon Kintoa de Pierre Oteiza , Bar à huiles Domaine de Leos (Patrick Bruel) & huitres de la Maison Labarthe (cabane du Paliquey).

