

MAJOR SPONSORS



BILLIONAIREBAY



PARTENAIRES OFFICIELS

CHAMPAGNE
CARBON.



CHATELAIN
MARJOSSE



WORLD CAVIAR AWARDS
THE CAVIARCONSUMER.COM

BORDEAUX 2024



BXMAN



DINER ACCORDS METS, VINS & CAVIARS

 **Entrée 1** : Champi iodé classic Oscière de la maison STURIA/ Algues/ beurre blanc.

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

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

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

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

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

 **Viande** : Le pigeon de chez Jean Christophe DULEAU, betteraves, cacahuète de Soustons, Caviar Oscière de LA MAISON NORDIQUE.

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

 **Fromage** : Tomes de Brebis et de chèvre D'Estive du pic d'Ossau 6 mois d'affinage au caviar Oscière pressé de LA MAISON AMURA MONACO et confiture de thym Sauvage.

 Espagne - La Unica Troisième Edition

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

 Nouvelle Zélande - Southern Ocean - Marlborough Sauvignon blanc - 2023

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

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

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

 AOC Champagne - Champagne Carbon

 **Café**

 Fine de Bordeaux

LE DINER A 12 MAINS



WORLD CAVIAR AWARDS
THE CAVIARCONSUMER.COM

BORDEAUX 2024



Mathieu Martin*
Chef du Saint James



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



Quentin Merlet
Chef Grand Berrail



François Sauvêtre *
L'oiseau Bleu (Bordeaux)



Sebastien Bertin
Chef Pâtissier du Saint James



Antony Prunet
Chef Pâtissier