

MONACO
RIVIERA ROYALE
GALA MENU

Each course paired with Champagne and
Sparkling Wine

— First Course —

Brioche de Foie Gras

Foie gras parfait on brioche, Port wine gelée, fig chutney, layered in
the style of an Opéra cake

Gaston Belvigne, Blended Cuvée,
Brut, NV, Épernay, France



— Second Course —

Délice de Loup de Mer Grand Succès

Mediterranean branzino and lobster, leek and scallop mousse,
Osetra caviar and Champagne beurre blanc, brandy bisque reduction

Louis Dumont Brut Rosé,
NV, Épernay, France



— Main Course —

Suprême de Volaille Maryland

Organic Amish chicken ballotine, plantin crisp, fava beans, sweet corn,
horseradish chicken jus

Heidsieck & Co. Monopole Goût Américain Extra Dry,
NV, Épernay, France



— Dessert —

Vacherin Glacé Praliné

Hazelnut gelato, crisp meringue, praline

Maison Wilm, Cremant d'Alsace, Blanc de Noirs,
Brut, NV, Barr, France

