



Coup d'envoi de la saison gastronomique à Monte-Carlo, avec trois dîners d'exception

Monte-Carlo Société des Bains de Mer annonce la programmation de trois dîners exceptionnels dans ses restaurants étoilés. Prenez date !

21 mars : Le Château de Beaucastel au Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alleno*

L'élégant Hôtel Hermitage Monte-Carlo accueillera, le 21 mars, un fabuleux dîner gastronomique au cœur de son restaurant Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alleno*, en collaboration avec le prestigieux Château de Beaucastel. Ce lieu magique entouré de collines parsemées de vignes, d'oliviers centenaires et de chênes truffiers vient à la rencontre du soleil et de la mer monégasque, le temps d'une soirée exceptionnelle en présence de François Perrin, ancien Chef de Cave de Beaucastel, et de son épouse. Monsieur Perrin agrémentera par ailleurs ce temps fort gastronomique par de belles anecdotes sur ce domaine historique et familial, dont les premières traces remontent au XVI^e siècle. Les vins servis lors de cette soirée de haut vol, dont un Château de Beaucastel, Hommage à Jacques Perrin 2000, une cuvée tout à fait exceptionnelle, seront soigneusement sélectionnés pour accompagner les mets délicats savamment préparés par les équipes de Pavillon Monte-Carlo, un restaurant de Yannick Alleno*.

Menu en cinq temps avec apéritif, deux entrées, poisson et viande, dessert - 290 euros avec accord mets & vins.
Réservations : +377 98 06 98 98 - restaurantalleno@sbm.mc

28 mars : Accord mets & rhums inédit au Blue Bay Marcel Ravin**

Après un premier dîner « Tradition moderne créole » en janvier et un dîner spécial Saint-Valentin en février, tous deux couronnés de succès, le Blue Bay Marcel Ravin** ajoute un nouveau rendez-vous gastronomique à son calendrier 2025. Le 28 mars prochain, le sublime écrin du Chef doublement étoilé proposera un dîner d'exception, baptisé « Terre de naissance ». Un menu en six temps, pour lequel le Chef Ravin a concocté un accord mets & rhums, une première en Principauté de Monaco ! Chaque plat sera ainsi soigneusement associé à un rhum de Martinique, reconnu comme seul rhum AOC au monde, terre natale de Marcel Ravin, créant une véritable harmonie de saveurs et célébrant toute la richesse de la cuisine créole. Ce dîner gastronomique sera organisé en partenariat avec CODERUM Martinique, comité qui regroupe tous les distillateurs de rhum agricole et de sucrerie présents sur l'île aux Fleurs.

Menu en six temps avec apéritif, deux entrées, poisson et viande, dessert, dégustation de rhum en fin de repas - 295 euros.
Réservations +377 98 06 03 60 - Reservation-McBay@sbm.mc

26 avril : Quatre mains signé Dominique Lory & Alessandro Borghese au Grill*

Le samedi 26 avril, le Grill* vous invite à traverser la frontière italienne, avec un dîner à quatre mains face à une vue imprenable sur la Méditerranée, depuis le dernier étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo. Le chef étoilé Dominique Lory y recevra Alessandro Borghese, célèbre chef italien à Milan, popularisé grâce à ses apparitions dans de nombreuses émissions culinaires italiennes. *Gamberoni de San Remo, Morue à la vénitienne, Spaghettonne cacio e pepe*, ou encore *Cassata Siciliana* : ce dîner somptueux sera l'occasion pour les deux chefs de rivaliser de créativité et de gourmandise, grâce à une belle sélection de produits méditerranéens, accompagnés de vins régionaux italiens.

Menu en huit temps avec apéritif, amuse-bouche, entrée froide, pâtes, poisson, viande, pré-dessert et dessert – 300 euros (135 euros par personne pour l'accord mets & vins).
Réservations : +377 98 06 88 88 - restaurantshoteldeparis@sbm.mc

Contact Presse Monte-Carlo Société des Bains de Mer : T.377 98 06 63 62 / presse@sbm.mc



montecarlosbm.com @montecarlosbm #mymontecarlo