

Un avant goût de Fêtes vous attend au **Vista Palace à Roquebrune Cap Martin**, près de **Nice et Monaco**, le **vendredi 14 novembre 2008** avec la soirée de prestige « **Caviar, Diamants & Champagnes** ». Le dîner, orchestré par **Charles Séméria** le chef des cuisines du **Vista Palace Hotel**, sera servi à 20h30 au **Vistaéro** d'où l'on découvre une vue panoramique exceptionnelle sur la **Méditerranée** et la principauté de **Monaco**. Le menu est une magnifique déclinaison de plats concoctés autour de la perle noire, orchestrée par de grandes cuvées de champagnes de propriétaires. En entrée, les huîtres **Yves Papin**, véritables **Rolls Royce** de l'ostréiculture, se marient à la « **Perlita** » d'Aquitaine pour une mise en bouche très Atlantique. Le voyage des sens abordera la **Méditerranée** autour d'un « chèvre à l'huile d'olives de truffe » puis voguera vers l'Asie avec des accords mangue-gingembre. Quant aux diamants, comme le chantait si bien **Marilyn Monroe**, ils sont et restent les meilleurs amis de la femme !

**Restaurant VISTAÉRO**  
**VISTA PALACE HOTEL**  
**Vendredi 14 Novembre 2008**  
**Soirée Caviar Diamants & Champagnes**

### **Menu**

Coupe de bienvenue présentée par les propriétaires des Champagnes  
Dégustation d'huîtres "Yves Papin" et caviar d'Aquitaine  
L'oursin et les perles noires (30g de caviar), garnitures traditionnelles  
**Champagne Boizel - joyau de France 1995**  
Bar Caviar, spaghetti de concombre, crème au citron  
**Champagne Michel Gonet - cuvée prestige 2001**  
Mignon de veau et diamant noir, purée de coco, cèpes panés  
**Champagne Alain Thiénot - grande cuvée 1999**  
Yaourt de chèvre à l'huile d'olives de truffe, courge rouge confite  
**Champagne Jeeper cuvée "Dom Grossard" 1999**  
L'esturgeon mangue-gingembre, crémeux caramel lacté, diamant 50 carats  
**Champagne Franck Bonville "grand cru" demi-sec**

Menu 145 €, champagne inclus, réalisé par **Charles Séméria**, le chef de cuisine du **Vista Palace Hotel**

(vu dans *Nice Rendez-Vous*)