

Mercredi 27 novembre 2002

Dîner de Gala de

l'Académie du Vin de France

RESTAURANT LAURENT

Chef de cuisine, Alain PEGOURET

Menu

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil
Riesling "Jubilée" 1996 (en magnum), Jean Hugel
Vouvray "Le Haut Lieu" 1996, Gaston Huet

Noix de Saint-Jacques en nage forestière
Meursault 1996, Dominique Lafon
Palette, Château Simone 1996, René Rougier

Volaille de Bresse farcie au foie gras et macaronis dorés au four
Grands-Echézeaux 1990, Domaine de la Romanée-Conti, Aubert de Villaine
Saint-Emilion Grand Cru, Château Corbin-Michotte 1990, Jean-Noël Boidron
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 1990, Jean-Pierre Perrin

Sélection de Vieux Comtés fermiers de 18 et 36 mois d'affinage
Côtes du Jura, Vin Jaune, Château d'Arlay 1990, Renaud de Laguiche

Mille-feuille à la vanille
et
mille-feuille à la mangue confite au piment d'Espelette
Pinot-gris "Clos Jbsal" Sélection de Grains Nobles. 1996, Léonard Humbrecht
Sauternes, Château d'Yquem 1996, Alexandre de Lur-Saluces

Café, mignardises et chocolats
