



Mercredi 24 novembre 2004

***Dîner de Gala
de
l'Académie du Vin de France***

*Chef de Cuisine : Alain Pégouret
Chef Sommelier : Patrick Lair*

*Palette Château Simone 1997, Rougier
Côtes du Jura, Château d'Arlay 1997, de Laguiche*

Coquilles Saint-Jacques en deux habits

*Puligny-Montrachet "Les Pucelles" 1997, Leflaive
Hermitage 1997, Chave*

*Pince de homard, haricots coco et coquillages, émulsion de fleurette citronnée
et*

Queue rôtie au beurre demi-sel sur une farce de corail

*La Tâche 1989, de Villaine
Bandol "Cuvée Cabassaou" 1989, Peyraud
Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel 1989, Perrin*

Lièvre dans tous ses états, pâtes fraîches

Saint-Emilion Grand Cru, Château Corbin-Michotte 1989, Boidron

Saint-Nectaire fermier

Tokay Pinot Gris "Clos Jepsal" 1997, Sélection de grains nobles, Humbrecht

accompagné de quelques palmiers ...

Café, mignardises et chocolats



LAURENT