

Académie du Vin de France

Dîner du mardi 24 novembre 2009

Chef de cuisine : Alain Pégouret

*Champagne Jacques Selosse,
blanc de blancs extra brut V.O.*

*Vin de Pays du Loir-et-Cher "Provignage" 2008,
Vigne pré-phylloxérique, Domaine de la Charmoise, H.Marionnet*

Saint-Jacques marinées dans un lait crémeux au goût fumé



*Corton-Charlemagne 1994,
Domaine Bonneau du Martray, (magnum)
Jean-Charles Le Bault de la Morinière*

Homard dans un bouillon épicé, pleurotes et borage



*Volnay 1^{er} cru champans 1999,
Domaine de Montille, Hubert de Montille
Gevrey-Chambertin 1^{er} cru aux combottes 1999,
Domaine Dujac, Jacques Seysses*

Tourte de gibier



*Pomerol, Château Gazin 2001
Nicolas de Baillencourt dit Courcol*

Saint-Nectaire fermier



*Vouvray le clos du bourg 1^{ère} trie 1997,
Domaine Huet, Noël Pinguet*

Nougat glacé aux coings



Café, mignardises et chocolat

RESTAURANT
LAURENT
PARIS

Restaurant et salons particuliers
41, avenue Gabriel - 75008 Paris - Tél. : (33) 1 42 25 00 39 - Fax : (33) 1 45 62 45 21
e. mail : info@le-laurent.com - Site web : www.le-laurent.com

LAURENT



PARIS