

*"Dîner de Gala de
l'Académie du vin de France"*



Mardi 7 avril 2009

Menu

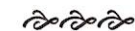
*Champagne Billecart-Salmon
cuvée "Nicolas-François Billecart" 2000,
François Roland-Billecart
Araignée de mer dans ses sucs en gelée*



*Puligny Montrachet 1^{er} cru "Les Pucelles" 2000,
Domaine Leflaive
Anne-Claude Leflaive
Vol-au-vent aux morilles et asperges de printemps*



*Château Branaire-Ducru 1998, Saint-Julien
Patrick Maroteaux
Carré d'agneau de lait des Pyrénées grilloté,
"fregola-sarda" aux dernières truffes noires*



*Montrachet 2000, Domaine de la Romanée-Conti
Aubert de Villaine
Gruyère d'été 2008, reblochon et abbaye de Cîteaux*



*Jurançon "Quintessence du petit Manseng" 2000,
Domaine Cauhapé
Henri Ramonteu
Rhubarbe laquée à la fleur d'hibiscus, sorbet gariguet*



Café, mignardises et chocolats

