

~~~~~

Dîner de gala de  
l'Académie du Vin de France

~~~~~

Chef de cuisine : Alain Pégouret

Mercredi 24 novembre 2010

Menu

Palette 2001 Château Simone, René Rougier
Tartare de Saint-Jacques au citron vert, sauce au curry

~~~~~

*Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru "Les Pucelles" 2001, Anne-Claude Leflaive*  
Fregola-sarda à la truffe blanche d'Alba

~~~~~

Riesling grand cru "Brand" 2001, Léonard Humbrecht
Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes dans un jus iodé

~~~~~

*Sauternes 2001 Château de Fargues, Alexandre de Lur Saluces*  
*Jurançon 2001 "Quintessence du petit Manseng", Henri Ramoneteu*  
*Pinot gris "Clos Jébsal" SGN 2001, Léonard Humbrecht*  
Homard pour Jean-Pierre Perrin

~~~~~

Bouillon de volaille corsé

~~~~~

*Romanée Saint-Vivant 2001, Aubert de Villaine (magnum)*  
Noisettes de chevreuil juste rissolées, gratin de macaroni

~~~~~

Bandol 2001 "Cuvée spéciale", François Peyraud
Picodon

~~~~~

Glace vanille minute

~~~~~

Palmiers

~~~~~

Café, mignardises et chocolats

# LAURENT

PARIS

RESTAURANT ET SALONS PARTICULIERS

41, avenue Gabriel 75008 Paris • tél. +33 (0)1 42 25 00 39 • fax +33 (0)1 45 62 45 21

info@le-laurent.com • www.le-laurent.com

# LAURENT

PARIS

