



LAURENT
PARIS

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



Mardi 20 novembre 2007

*Chablis Grand Cru "Valmur" 2000 Jean-Marie Raveneau
Meursault Premier cru "Goutte d'or" 2000 Dominique Lafon
Huîtres spéciales "Gillardeau" N°2 lutées dans leurs coquilles,
bouillon de mousserons citronné
et fleurette au bacon*



*Riesling Grand cru "Rangen de Thann" Clos Saint-Urbain 2000
Leonard Humbrecht*

Foie gras de canard grillé posé sur une cracotte, figues et amandes fraîches



*Hermitage 1998 Gérard Chave
Châteauneuf du Pape "Château de Beaucastel" 1998 Jean-Pierre Perrin
Carré de chevreuil et son toast de légumes d'automne à la mascarpone*



*Gewurztraminer Grand Cru "Kengst" 2000 Leonard Humbrecht
Munster fermier et pain au carvi*



*Banyuls "La Coume" rimage 1985 Jean-Michel Parcé
Canons de chocolat :
l'un finement cacahouète
et l'autre : cerises, oranges amères confites et sauge*



Café, mignardises et chocolats

