

Jouidi 13 décembre 2007



LAURENT
PARIS

Apéritif

*Champagne Philipponnat "Clos des Goisses" 1999
Château Guiraud 2001*

Dîner

*Coquillages Saint-Jacques marinées dans un lait crémeux au goût fumé
perles de concombre et radis
F. de Château Guiraud 2006*



*Aiguillettes de joues de veau fondantes, os à moelle,
risotto à la truffe blanche d'Alba
Domaine de Chevalier rouge 1986 (double magnum)
Château La Mondotte 1999 (magnum)*



*Foie gras de canard rôti entier posé sur une "cracotte"
Château Guiraud 1988 en impériale*



*Mille-feuille à la mangue rôtie et piment d'Espelette
Château Guiraud 1953*



Café, mignardises et chocolats

