

*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*

