



Chaîne des Rôtisseurs

Dimanche 13 Octobre 2002

Le Dîner

Consommé de homard avec flan de homard

(Lobster Consommé with Lobster Flan and Lobster Salpicon)

Domaine Weinbach Reisling Cuvée Sainte Catherine 2000

Loup de mer poêlé, puré de choux-fleurs et betteraves rôties

(Seared Sea Bass with Cauliflower Puree and Roasted Beets)

Vincent Girardin Mersault Les Perrieres 2000

Caille farcie aux figues et prosciutto accompagnée d'un gratin de courges et d'épinards

(Quail stuffed with Fresh Figs and Prosciutto, with Butternut Squash Gratin and Spinach)

Prince Florent de Merode Corton Les Renardes 1999

Tournedos d'agneau, foie gras et truffes en croûte de pommes de terre avec sa sauce

(Foie Gras and Truffle stuffed Lamb in Potato Crust with Truffle Lamb Sauce)

Chateau de Beaucastel Châteauneuf-du-pape 1999

Assiette fromagère

(Assorted Cheeses)

Gourmandise au chocolat

(Chocolate Gourmandise)

Domaine du Mas Blanc Banyuls Rimage 2000