



ACADEMIE DU VIN DE BORDEAUX

Dîner en l'honneur de l'Académie des Cinquante de Hollande

CHAMPAGNE THIÉNOT BRUT 2005

DÉGUSTATION DES VINS DE SAUTERNES ET BARSAC :
CHÂTEAU DOISY-DAËNE 2003, CHÂTEAU FILHOT 2009,
CHÂTEAU GUIRAUD 2007, CHÂTEAU NAIRAC 2008

Amuse-Bouches

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2012

Graves - Pessac-Léognan blanc

Tartare de maigre, vermicelles de radis oriental, crème fouettée au citron vert

CHÂTEAU PONTET-CANET 1995

Pauillac

CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2005

Graves - Pessac-Léognan

*Pigeon en 3 façons, suprême poêlé, cuisse confite et finger abattis, jus clair,
Purée de pomme de terre ratte façon Joël Robuchon*

CHÂTEAU SUDUIRAUT 2007

Sauternes

Tarte citron revisitée

Café, thé, mignardise

Château Haut-Bailly, vendredi 22 septembre 2017