

# Le Festin de Babette, 13 décembre 2006



Soupe à la tortue et oeufs de cailles  
Vin: Rare Ballast Butt, Amontillado,  
In Frontera Bodegas, Tomas Abad, Xeres

Blin Demidoff au caviar d'Esturgeon  
des Grands Lacs canadiens

Vin: Veuve Clicquot Ponsardin Brut champagne



Cailles en sarcophage aux truffes d'été,  
foie gras d'oie et sauce chaud-froid  
Vin: Clos-de-vougeot grand cru Daniel Rion 2000

Salade d'endives, laitue, noix de grenoble,  
à l'huile de Violette de Montpellier et vinaigre  
de vin rouge maison (10 ans)



Fourme d'ambert

Kouglof à l'orange, rhum brun et  
raisins de Corinthe au Canasta  
Vin: Prosecco, Cantina Brato Bartolomeo, Italie



Plateau de dates séchées, figes fraîches, papaye,  
raisins rouges et verts et ananas  
Cognac X.O. Petite Fine Champagne  
Napoléon J. Delpech et Fils SARL