



MAÎTRE  
CUISINIER DE  
FRANCE

43ÈME DÎNER  
STATUTAIRE



APRIL 27, 2008, FAIRMONT COPLEY PLAZA.  
BOSTON



« Amuses Bouches »

Chateau La Caussade 2005 Ste Croix-de-Monts and Duval Leroy Brut Rose

Laurent Poulain, Copley Fairmont Hotel

Tartare de Kobe dans une Tuile en Parmesan, Pomme Fruit Croustillante,

Saumon Marine à la Poire Greygoose, Caviar et Crème Fraîche, Gazpacho d'Huîtres de la Région au Champagne, Foin de Poireau, Rillettes de Canard et Foie Gras sur Brioche, Anneaux d'Echalotes, Petite Tarte à la Courgette et au Poivron Rouge, Fleur de Thym et Ail Rôti, Poêlée de Coquille St Jacques au Citron Vert et Miel, Petite Baguette, Confiture de Tomate



« Première assiette »

*Chateau de Chamirey Mercurey Rouge 2005*

*Mark Sapienza, Langham Hotel*

**Fricassée d'Escargots aux Morilles**



« Deuxième Assiette »

*Cote de Luberon Blanc Domaine de la Citadelle Les Artemes 2007*

*Christophe Micou, Pierrot Restaurant*

**Tournedos de Cabillaud et Homard du Maine aux Lentilles et à la Sauge**

« Intermède »

*Jacky Robert, Petit Robert Restaurant*

**Consommé d'Algues, Pommes et Calvados**



« Quatrième Assiette »

*Gourt de Mautens Cairanne Biologique 2003 by Jerome Bressy*

*Jaimie Bisonette, KO Prime*

**Assiette d'Agneau, Olives Séchées et Haricots Fava**



« Cinquième Assiette »

*Jean Hugel Gewurztraminer 2005*

*Raymond Ost, Sandrine Restaurant*

*L'Assiette Du Fromager*

*PDT Rotie et Farcie au Pont L'Eveque, Graine de Cumin- Napoleon au Cha-  
ource, Tuile de Pavot- Terrine de Soumaintrain a la compote de fruit sec- Chevre  
Bonne Bouche du Vermont et son Beurre aux Cristals de Sel de Mer- Miel de  
Sapin*

« **Le Dessert** »

*Chateau Haut Charmes Sauternes 2005*

*Iris Robert, Petit Robert Restaurant*

**Marquise au Chocolat, Sauce Grand Marnier**

*Petites Douceurs:*

*New York Chefs'*

*Truffles et Petits Fours*



« **Donations** »

Meat Course: KO Prime - Escargot: Potironne, Boston Gourmet - Bread, Macaroons and

Viennoiseries: Andy La Vallee - Foie Gras, Ramps and Morilles: Dartagnan

Dessert and Intermède: Petit Robert Bistro - Dessert: Grand Marnier

Water: See Raymond Ost - Fromage Course: Sandrine, Raymond Ost

Sauce for Dessert: Grand Marnier - Cod and Lobster: Captain Marden

Truffles and Petits Fours: NY chefs

Wines - M.S. Walker, Inc: - DB Wineselection Inc



LES DAMES D'ESCOFFIER - BOSTON