

Menu Diner Luc's 50^e verjaardag 's-Gravenhage

Date Zaterdag 10 oktober 2009

Chris Fraass
personal cuisine

- Gerechten Tartaar van Black Tiger gambastaarten 'oriëntaal' en op de plaat gebakken gambastaartjes
 Heldere Gazpacho
 UK~Atlantische kust Kokkels, gekookt en geserveerd met 'kokkel-nat'
 Crème van Pompoen & Koolraap met Geschaafde Piemontese Witte Truffel
 Rogvleugel en Canadese Kreeft
 'Ristretto' van Kreefte-Coraille en Zee-egel
 Kalfszwezerik, -wang, en 'rosbief' van Kalfsmuis
 Runder Riblap stoof wederom met Witte Truffel
 Gebraad van Hertebout met zachte wildjus en groene asperges
 Wildzwijn kotelet met Pieds de Mouton
 Houtduif Filet en Gebakken Eendenlever
 Hazenrugfilet, Hazenpeper en Rodewijn-peertjes
- Desserts Internationale Kazen, Gecaremelseerde Vijg en Sjalot, Pruimenjam
 Gekonfijte Eendenlever en verse Mango
 Bramen en Framboosjes in Rode wijn Siroop
 Kumquats gekonfijt in Rostato Prosecco
 Chocolade Crème Bruleé
 Spijs en Chocolade Canache
- Wijnen Champagne Magnum Billecard Saumon Rose
 2005 Puligny Montrachet 1er cru Folatieres, Vincent Girardin
 2000 Batard Montrachet Grand Cru, Fontaine Gagnard
 1959 Corton Grand Cru, Clos du Roi, Jean Bouchard
 1959 Clos de Vougeot, Grand Cru, Chanson Père et Fils
 2000 Le Chambertin, Grand Cru, Rousseau
 1959 Château Lagrange (St Julien)
 1959 Château Haut Bages Liberal (Paulliac)
 1959 Château Clos L'Eglise (Parzac St. Emilion)
 2001 Mouton Rothchild (Paulliac)
 1959 Chateau du Breuil, Coteaux de Layon
 1985 Graham's Vintage Port
 1959 Bas armagnac Baron Gaston Legrand