

*Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2003*

**Ferrán Adrià - el Bulli - Espagne**

Oeuf Millénaire à la truffe, champignons et noisettes

*Señorio d'Arinzano blanco 2006, Fermentado en barrica, Bodegas Julián Chivite*

**Dominique Gauthier - Hôtel Beau-Rivage - Suisse**

Bonbon de truffe du Vaucluse en Surprise

*Petite Arvine 2005 "Barrigue" Les Frères Philippoz*

**Nadia Santini - Dal Pescatore - Italie**

Tortelli di zucca

*I Capitelli Veneto Bianco Passito 2006, Roberto Anselmi*

**Eric Chavot - The Capital Hotel - Grande-Bretagne**

Homard aux épices douces

*Grand Cru Chevalier Montrachet 1997, Domaine Bouchard Père et Fils*

**Eric Frechon - Hôtel le Bristol Paris - France**

Lièvre à la Royale

*Grand Cru Chambertin Clos de Bèze 2001, Bouchard Père et Fils*

**Laurent Jeannin - Hôtel le Bristol Paris - France**

Précieux chocolat « nyangbo »,

léger mascarpone rafraîchi d'une glace café torréfié

*Commandaria « Centurion », Domaine Etko*

Friandises et chocolats

Café