



# Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE  
Bailliage Régional de Phuket en Thaïlande

## Reception

### Selections of Canapes

*Prosecco*

## Dinner

Trilogie de langoustine et de caviar canadiens du Maine

*Trilogy of Canadian Maine Lobster and Caviar*

*White Wine 1*

\*\*\*

Potage de Gorgonzola Champagne avec le Monkfish en jambon de Parme et tomate séchée au soleil Lavosh

*Gorgonzola Champagne Soup with Monkfish in Parma Ham and sun dried Tomato Lavosh*

*White Wine 2*

\*\*\*

Pintade française suprême et Foie Gras sur la poire de Williams avec la vanille de cannelle Glace

*French Guinea Fowl Supreme and Foie Gras on Williams Pear with Cinnamon Vanilla Glace*

*Rose or Red Wine*

\*\*\*

Sorbet de groseille rouge avec la cerise de Kirschwasser et d'Amarena

*Red Currant Sherbet with Kirschwasser and Amarena Cherry*

\*\*\*

Filet de boeuf de Wagyu avec l'asperge blanche, la châtaigne Gnocchi et la mousse organique d'herbe sur la truffe Jus

*Wagyu Beef Tenderloin with White Asparagus, Chestnut Gnocchi and Organic Herb Foam on Truffle Jus*

*Red Wine*

\*\*\*

Petites Rillettes de la Turquie de Noël avec les figues, les dates et les canneberges sèche

*Petites Christmas Turkey Rillettes with dried Figs, Dates and Cranberries*

\*\*\*

Notation de Feuillettes Yule de chocolat et de pain d'épice de Valrhona avec les framboises caramélisées

*Valrhona Chocolate and Gingerbread Feuillettes Yule Log with caramelized Raspberries*

*Dessert Wine*

\*\*\*

*Christmas Truffle and Santa Amaretti  
Brewed Illy Coffee or Selection of Tea*