



Lionel Beccat

The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

30th October 2015

at
Esquisse

Menu

Terrine de foie gras au saké, figue, shiso

Velouté de champignon, pomme, endive, cèpes, sauge

Homard, poudre de Cèleri et "ebi miso", yuzu, crème de poivron, sauce laurier

"Hata", aubergine, tomate, encre de seiche

Colvert, style classique

Fromage

Avant dessert (kaki)

Grand dessert Pomme

(Pomme rouge tapée, gelée de Calvados, sorbet grenade, jus de fruit du dragon)

Vins

Champagne, Marguet Grand Cru NV

Sauternes, Château Raymond Lafon 1980

Bourgogne Blanc, Bachelet-Monnot 2007

Vougeot Blanc, Clos du Prieuré Monopole, Domaine de la Vougeraie 2009

Vosne-Romanée Premier Cru, Les Beaux Monts, Leroy 1990

Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet 1996

Porto, Berrys' William Pickering, Tawny 20 years

Host

Jean-François Minier

Chef

Lionel Beccat