

*A l'occasion de son 54e Congrès, l'Association
Les Grandes Tables du Monde - Traditions & Qualité
remercie chaleureusement les sponsors qui l'ont accompagnée:*

AXA
BRIDOR
HERING - BERLIN
NONINO
PARADISO

*Et particulièrement la Maison LALIQUE, créateur du Trophée:
'LES GRANDES TABLES DU MONDE - LALIQUE'*

Un grand merci également à nos fidèles partenaires:

DAVIDOFF
LAURENT-PERRIER
MOËT & CHANDON
PENSATO
VALRHONA

*Nous saluons le travail réalisé par le mouvement 'SLOW-FOOD'
qui s'est mobilisé pour apporter le concours de leurs producteurs
et sentinelles, pour la fourniture de produits locaux,
ainsi que la Direction du 'ROME CAVALIERI'
pour l'accueil qui nous a été réservé*

La société GLANCHI a assuré l'éclairage de la manifestation

*Les
Grandes Tables
du Monde*



Traditions
&
Qualité



ROME CAVALIERI

THE WALDORF = ASTORIA COLLECTION™

*Dîner de Gala
Rome, 13 octobre 2008*

*La Pergola
Heinz Beck*

*Champagne Grand Vintage 2003 - Moët & Chandon
Capitel Croce 2006 - Anselmi
Chardonnay 2006 - Planeta
Matrin 2007 - Martinetti
Barbera d'Alba Gallina 2005 - La Spinetta
Moscato d'Asti Zagara 2007 - Marchesi di Barolo*

*En collaboration avec
'Associazione Italiana Sommelier Roma'*

*Cylindre de langoustines à l'huile d'olive saupoudrée
et vinaigrette au tapioca
Cilindro di scampi con olio d'oliva polverizzato
e vinaigrette di tapioca*

*Infusion de veau, herbes et fève de tonka
avec tartare de thon et sorbet au thé vert
Infuso di vitello, erbe e fava di Tonka
con tartare di tonno e sorbetto al tè verde*

Fagottelli "La Pergola"

*Liche aux pousses de navets et neige de morue
Filetto di ricciola con cime di rapa e neve di baccalà*

*Crépinette d'agneau
Crépinette d'agnello*

*Gelée d'abricots et glace à la bergamote
Gelatina di albicocche con gelato al bergamotto*