

2002 Master of Australian Food and Wine  
Bollinger DINNER – JJ's  
Tuesday 10th September, 2002

MENU

Gaspacho givré aux crevettes géantes au jambon de Parme  
Chilled gazpacho, Tiger prawns and Parma ham

\* \* \*

Risotto Carnaroli au Champagne et biscuit de mérrou au gros sel  
Carnaroli risotto with Champagne, salt cod biscuit

\* \* \*

Robespierre de boeuf aux truffes d'été, Grana et huile vierge  
Warm beef carpaccio, black summer truffle, Grana cheese, extra virgin oil

\* \* \*

Granité au Bollinger rosé vintage 2001

Bollinger rose 2001 granite

\* \* \*

Le filet d'agneau en croûte d'herbes et jus lié aux truffes

Le cous-cous au thym

Lamb fillet in a herb crust, truffle jus

Thyme scented cous cous

\* \* \*

Le macchiato « Reto »

Sabayon chaud au Tia Maria avec glace vanille

Tia Maria warm sabayon, vanilla bean ice cream