

REGIONS DE FRANCE VINTNER'S DINNER

Friday April 5th, 2019



Hors d'oeuvres

Scallops Nantaise

*Truffle Vichyssoise w/ Jumbo Lump Crab
Goat Cheese Stuffed Roasted Baby Heirloom Tomatoes*

Noctambule Crémant de Loire 2015

Le Diner

Salade Gourmande de Touraine

Foie Gras, Duck, Boston Lettuce, Walnuts, Grapes Aigre Doux

Bouchaud, Muscadet Sèvre et Maine 2014

Truite Meunière

*Trout Meuniere, Braised Leeks, Parisienne Potatoes
Creamy Saffron-Tomato Fumet*

Cristia, Cotes du Rhone Blanc 2017

Venaison au Four, Demi Glace Beaujolaise

*Seared Venison Loin, Wild Mushroom Ragout, Squash Puree
Pommes Dauphine*

Robert Perroud, "Pollen" Brouilly 2016

Après

Fromage de France et Petite Verdure

Focaccia au Romarin

Maison Sichel, Margaux 2015

Poire Belle Hélène

Poached Pear, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate

Chateau Haute Fonrousse, Monbazillac 2017

\$94 plus tax and gratuity