

THE INTERNATIONAL WINE AND FOOD SOCIETY

Miami Chapter

Riviera Country Club

Tuesday, January 17, 1978

LE DINER

*Appetizers*  
*Grilled*  
*Lobster Strips*  
*Amber Egg*  
*Shrimp - black olives*

Pissaladière en Miniature

*Portuguese Ham*  
*Boil away in* *Broth* *Too much*

\*

La Soupe aux Moules

*J'ai unintentionally not much flour -*  
*moules gritty - Too much flour*

\*

Coquilles Saint-Jacques Provençale

*Garlic Sauce*

\*

Sorbet au Cassis

*Flap!*  
*Too sweet - liquid*  
*no taste of cassis*

\*

Veau Ragout Niçoise avec Riz Safran

*No heavy - Large strips*  
*Rice in - courgettes too small + no*  
*flour + string beans ok*

Courgettes Farcies à la Niçoise

Tomate Grillées

*Flat - no herbs*

\*

Salad Vert aux Champignons

*nic blend good relief from salt of*  
*anchovies + other herbs*

\*

Frommages Assortis

\*

Mousse au Café en Miringuée Coque

*excessively sweet - flat coffee taste*  
*meringue could be made*  
*by cold cream exp.*

\*

Café ou Thé

\*

DIRECTOR DU CLUB:  
Richard C. Fox

CHEF DE CUISINE:  
Gerard Ondaro

NOTES:  
Edward E. Hodsdon, M.D.  
Wiley Sams, M.D.

MAITRE d'HOTEL:  
Richard Price

LES VINS

APERITIF

Champagne Deutz  
Cuvée William Deutz 1971  
Aÿ

*Light, dry elegant  
small bubbles - soft  
not highly acidic  
top of Deutz small from  
Jain Rose - not up to Talle  
V.D.Q.S. <sup>Waldmann</sup>*

\*

Château de Sainte-Roseline 1974  
Côtes de Provence  
Arcs en Provence  
V.D.Q.S.

\*

L'Estadon Blanc de Blanc 1976  
Côtes de Provence  
J. Bagnis & Fils  
V.D.Q.S.

*Light fragrant  
good refreshing drink - no  
special character  
V.D.Q.S.*

\*

Château Vignelaure 1975  
Coteaux d'Aix en Provence  
G. Brunet  
V.D.Q.S.

*mod light, st tough - the c Provence prod  
not elegant for great wine  
V.D.Q.S.*

\*

Châteauneuf du Pape 1974  
Domaine de la Roquette

\*

Muscat de Baumes de Venise  
Vin doux Naturel  
Reservé  
J. Vidal-Fleury

\*

Izarra  
Vert  
Bayonne-Côte Basque

\*