

THE INTERNATIONAL WINE AND FOOD SOCIETY
Miami Branch
One Hundred and Eighteenth Dinner

Vinton's, Coral Gables

August 28, 1985

Champagne Crémant Brut 1976
Alfred Gratien

Caprice du Chef René

Les Vins

Pouilly Fumé 1983
La Doucette

Champignons Tout Paris en Gelée à la Ciboulette
Sauce Quark *à la crème pasteurisée*

Le Diner

*Anton Maximov
Dorchester, London*

* * *

Bual Solera
Cossart & Gordon

Consommé Julienne

* * *

Chassagne-Montrachet 1982
Jos. Drouhin

Ragout de Fruit de Mer et Cervelas de Poisson au Pernod

*Archestrata, Paris
Alain Senderens*

* * *

Ch. d'Issan 1976
Margaux

Cailles désossé et ses Abatis Façon Grand Vefour
Sauce Groseille *Melange à Trois*

*Grand Vefour, Paris
Raymond d'Almeida*

Galette de Riz Sauvage Purée de Celeris
Pommes aux Calvados

*Anthony Worrell
Thompson*

* * *

Ch. Lynch Bages 1976
Pauillac

*Boné mourelle E of Paris
Capital of Meaux* Tourte de Brie de Coulommiers
Coeurs de Palmier

* * *

Porto, Crusted 1974
Cockburn

*Arabella Boyle
The Encyclopedia of Herbs, Spices & Seasonings* Pouding Soufflée au Chocolat et aux Pruneaux St. James
Sauce Armagnac

*Smaller version of Brie
part of France
enriched with cream
made around
Coulommiers*

* * *

Café Jamaïque ou Thé Nilgiris

* * *

Le Diner:

Dr. Louis C. Skinner

Mignardises

* * *

Les Vins:

James F. Redford

Cigars, Camacho

Chef: René Madison
Propriétaire: Hans Eichmann
Sommelier: Allen Yue
Maitre d': Allen Zubigarreta