

THE INTERNATIONAL WINE AND FOOD SOCIETY

Miami Branch

ONE HUNDRED AND TWENTY-^{ninth}~~FOURTH~~ DINNER
129

Vinton's Restaurant

July 29th, 1987

Reception & Tasting

St. Peray '83
Montagny '83
Ch. Pontac - Monplaisir '84
↓ Savennieres '84

Beef Carpaccio et Beurre d'Anchois
Tartélette Caspienne
Brunoise Végétales

.....

Amoroso, IEC

Consommé aux Champignons Japonnais
.....

✓ ✓ Chevalier - Montrachet '82
✓ Corton - Charlemagne '82
J. Drouhin

✓ Blanquette de Coquilles aux Endives
.....

✓ Musigny '82
J. Drouhin

? Salmis de Pigeons à l'Ancienne
.....

✓ Granité au Champagne et Rhubarbe
.....

✓ Chateau Batailly '78
✓ Chateau Talbot '78

✓ Rognonade de Veau au Madère
.....

✓ Chateau La Croix '79
- Chateau La Pointe '78

Salade et Son Croutons ^{de} au Chèvre Chaud
croutons

.....

⤷ Bereich Nierstein '71
Aulse

Pêches Pochées au Champagne ^{sau} et Sabayon

.....

Café et Thè
.....

Petits Fours

Chef: Michel Guy Reymond
Maitre d' Hotel: Charles Kaval