

La Reception

Pol Roger, NV

Les Amuses Gueule

Le Dine' ?

Croze-Hermitage '84
J. Vidal-Fleury

Thon Frais et Avocat Marinés, Servit
Sur Lit de Pomme Paille Douce

* * * * *

La Ina, fino
Domecq

Potage aux Tomates Roties, garnit avec
les Trésors des Champs et de la Mer

* * * * *

Corton-Charlemagne '84
J. Drouhin

Un Petit Gâteau de Crabe Bleue et
Langouste de Floride, avec une Sauce
aux Oeufs d'Oursin

* * * * *

Le Granité de Poire Williams sa
Gelée de Sauterne

* * * * *

Beaune Clos de Mouches '84
J. Drouhin

Aiguillettes de Magret de Canard,
Grillées, dans une Sauce au Cassis,
Garnit de Navet Confit

* * * * *

Ch. Fombrauge '84
Saint-Emilion

Fromage, et son Petit Buisson
de Mesclun, Vinaigrette de Balsam

* * * * *

Ch. Sigalas Rabaud '83
Sauternes

Le Cappuccino Mange tout Facon du Chef
et Friandises

* * * * *

Café, Thé

* * * * *

Cigares

Jeffrey J. Clough
Food and Beverage Director

Pascal Oudin
Chef Executif

Khalil K. El-Daher
Maitre D'Hotel

Michael Ravago
Chef de Cuisine

Victor Salazar
Chef Patissier

Joel Riguet
Executif Sous Chef