

THE INTERNATIONAL WINE AND FOOD SOCIETY  
Miami Branch  
ONE HUNDRED AND FORTY-FOURTH DINNER

The Biltmore Hotel

March 28, 1990

Reception

Pol Roger, brut, NV

Mini Tartelettes aux Oeufs de Caille  
Moules au Vin Blanc Gratinees  
Cromesquis d'Escargots

- - - - -

Dinner

Quarts de Chaume, '82  
Chateau Bellerive

Foie Gras Frais Poele  
au Vinaigre de Champagne  
sur Salade de Coeurs d'Artichauts

- - - - -

Palo Cortado, E. Lustau  
Jerez

Consommé de Homard  
a l'Essence de Moules

*Clos des Marches '84*  
*J. Drouhin*

*Gratin d'Escargots*

Sorbet au Citron

- - - - -

Chateau Rausan-Segla, '81  
Margaux  
Chateau D'Angludet, '81  
Margaux

Medaillon d'Agneau  
au Vin D'Amande et Veau  
au Rhum et Noisette  
Tian de Courgette au Thym

- - - - -

Clos de la Roche, '83  
J. Drouhin

Petite Salade Verte  
et Feuillete Chaud au Roquefort

- - - - -

Chateau Doisy-Daene, '83  
Sauternes

Bostock aux Poires et Caramel  
Sauce au Lait de Coco

- - - - -

Café

- - - - -

Petits Fours

- - - - -

Cigares

Host: Dr. Louis C. Skinner

Chef: Jean Claude Bertinot  
Maitre d'Hotel: Jean Francois Deschamps