

Reception and Champagne Tasting

Louis Roederer, brut premier
Laurent-Perrier, ultra brut
Lanson, brut, 1981
Philipponnat, Clos de Goisses, 1983

Amuse Guelle

Dinner

Puligny-Montrachet,
Les Folatieres '84
J. Drouhin

Coeur d'Artichaud Farci
aux Cuisses de Canard Confites
Bearnaise au Beurre d'Ecrevisse

- - - - -

Solear, Manzanilla
Antonio Barbadillo

Consommé de Langouste de Floride
et Poivrons Rouge Feuilles d'Or

- - - - -

Puligny-Montrachet,
Clos de la Garenne, '83
J. Drouhin

Paté Chaud d'Escargot et Tomates Seches

"En Surprise"

- - - - -

Granité d'Airelles et Sorbet d'Avocat

- - - - -

Chateau Belle-Graves, '83
Lalande-de-Pomerol
Clos des Templiers
Lalande-de-Pomerol, '83

Supreme de Faisan Farci
aux Crevettes de Key West
et Mousse d'Epinards
Roti au Miel et Gingembre

- - - - -

Chateau Le Bon Pasteur, '83
Pomerol

Petit Buisson de Mesclum,
Crottin de Chavignol aux Pistaches,
Huile de Noisettes

- - - - -

Chateau Bellerwe, '82
Quarts de Chaume

Petite Buchette de Chocolat Blanc,
Soupette au Jus d'Orange
et Grenadine Fruits Exotiques

- - - - -

Petits Fours

- - - - -

Robert Malone Maitre d'Hotel
Jerry Riegger Food & Beverage Directeur
Pascal Oudin Executive Chef
Joel Riquet Executive Sous-Chef
Michael Ravago Chef de Cuisine

Café

- - - - -

Macallan, '72

- - - - -

Cigars