

Reception

Pol Roger, N.V.

Hors D'oeuvres

Dinner

Viejo Oloroso
I.E.C. Wine Society

Soupe de Ecrevisses
au Safran et aux Anisette

* * * * *

Condrieu, '89
Alain Paret
Hermitage, '84
J. Vidal-Fleury

Escalope de Truite Saumonee
a l'Etuvee de Poireaux et Aneth
Sabayon au Persil et au Caviar

* * * * *

St. Joseph, '85
J. Vidal-Fleury
Cote du Rhone, '85
J. Vidal-Fleury

Aguillette De Canard
au Foie Gras sur Pomme Vert
Sauce au Cassis

* * * * *

Sorbet au Citron Vert de Key West

* * * * *

Cote Rotie, '83
J. Vidal-Fleury
Cote Rotie, '83
Paul Jaboulet Aîné

Selle de Chevreuil
en Pommes Croustillantes
aux Fines Herbes
et au Champignon des Bois Grilles
Sauce aux Truffe

* * * * *

Hermitage, '83
Paul Jaboulet Aîné
Hermitage, '81
J. Vidal-Fleury

Fromages de France avec
Salade du Marche
Vacherin Fribourgeois
L'Edel Cleron
l'Ami du Chambertin

* * * * *

Beaumes de Venise
J. Vidal-Fleury

Bavarois aux Pistache
et au Fruits Tropical
Sauce au Fruits de la Passion

* * * * *

Café au Thé

* * * * *

Friandises

Executive Chef: Katsuo "Suki" Sugiura
Food & Beverage Director: Giovanni Melis