

Hotel Inter-Continental

January 20th, 1993

Reception

Champagne al fresco

Dinner

Chenin Blanc '90
Simi
|

Escaloppe de Foie Gras de Canard Sauté
sur Gâteau de Semoule
aux Raisins de Smirne

Crabe Libanais - Smirne?

Corton-Charlemagne '86
J. Drouhin
JJJ

Nage de Langouste et St.-Jacques
aux Parfums
de Gingembre et Estragon

Sauce de Foie Gras

Meursault-Perrieres '85
J. Drouhin
J

Barquettes d'Escargots aux Epinards
et Mousseline de Cresson

Macharnudo, Oloroso
JJ

X Bisque de Salmon
Crème de la Crème

Vosne-Romanée, Beaumont '85
J. Drouhin

Cailles Farcies *Pat de Beau*
et Champignons Sauvage

Ch. Langoa-Barton '81
St. Julien
Ch. Batailley '81
Pauillac

Selection de Fromages de France
Salade de Mâche a l'Huile de Noix
(Hollandaise)

Asti Spumante, NV *Nb*

Non c'est Madeline sur 17
X Chocolatine Blanche et Noire
sur Sauce au Gousse de Vanille

Café

Mignardises

Cigars

Executive Chef: Dominique Gapany
Restaurant Manager: Francisco Nieto