

Reception

Amuse Bouches

Menu

? La Compréhension de Stone Crab
à l'Avocat et au Vinaigre de Balsamico



? Salade de Ris de Veau au Cucurbitracées



✓ Gelée de Boeuf
et sa Mousse de Betrave Rouge
au Raifort, Stolichnaya



✓ Les Pièces de Chevreuil Rôti
et sa Sauce au Guarana



✓ La Terrine de Chèvre Frais "Opus One"



✓ Le Petit Pot de Crème au Thé de Jasmin



Triple Sec



Chef de Cuisine Le Pavillon : Gérard Madani
Maître d'Hotel : Francisco Nieto

Host : Jose R. Garrigo
Co-Host : Carl Melzer
Carter W. Hopkins, Jr.

The International Wine and Food Society
Miami Branch
One Hundred Seventieth Dinner
Kir (Beaujolais Blanc 1990)

Savennieres Roche aux Moines, 1990
Château de Chamboureaux

Rully 1990
J. Drouhin

Stolichnaya, Cristall

Vosne-Romanée, Beaumont, 1989
J. Drouhin

Chambolle-Musigny, Les Sentiers, 1988
J. Drouhin

Laurent-Perrier, N.V.
Champagne



Hotel Inter-Continental Miami
Le Pavillon
March 29th, 1994