



*The International Wine & Food Society, Saigon Branch*

*May 10th 2011*

***La Villa, Saigon***

*Welcome Drink*

*Champagne Jacques Picard*

***Amuse Bouche***

*Gateau d'Aubergines*

***Eggplant Cake***

*Limoux Toques et Clochers Chardonnay terroir Mediterranee 2007*

***Starters***

*Ravioles Fondantes de Calmars*

*Bouquet de Roquette parfumé à l'Huile de Noix de Grenoble*

*Nage Crémeuse au Parmesan*

***Melt in the Mouth Calamari Ravioles***

***Rocket Bunch Perfumed with Grenoble Walnut Oil***

***Parmesan Cheese Creamy Emulsion***

*Cotes de Provence Cru Classe Clos Mireille Blanc de Blancs Domaines Ott 2008*

***La Mer***

*Queue de Lotte Rôtie au Chorizo*

*Risoto Crémeux au Cèpes*

*Essence Marine de Crustacés infusée au Romarin*

***Monkfish Tail Rosted with Chorizo***

***Creamy Risotto with Yellow Boletus***

***Crustaceans Juice infused with Rosemary***

*Cotes de Provence Cru Classe Clos Mireille Blanc de Blancs Domaines Ott 2008*

***La Viande***

*Carré d'Agneau Rôtie au Thym et Romarin*

*Tian de Légumes à la Provençale*

*Jus Corsé à l'Orange*

***Roasted Australian Rack Lamb with Thyme and Rosemary***

***Vegetables Tian Provençal***

***Orange "Corsé" Juice***

*Brane Cantenac 2eme grand Cru Classe Margaux 2004 & 2006*

***Le Dessert***

*Mille Feuille*