



MENU

*French Heritage
Gourmet Tuesday*
featuring Chef Cindy Jo Chase

APERFITIF	Kir (<i>crème de cassis & white wine</i>) PAIRED WITH: Firetiere Unoaked Chardonnay
L'APERITIF	Crêpes au Saumon Fumé (<i>smoked salmon crepes</i>) PAIRED WITH: Georges Duboeuf Pouilly-Fuissé
HOR D'OEUVRES	Confit de Canard (<i>duck confit with orange zest</i>) PAIRED WITH: J Villebois Pinot Noir
POISSON	Coquilles St. Jacques (<i>baked scallops with gruyere</i>) PAIRED WITH: Domaine Collin Cremant de Limoux
SOUPE	Vichyssoise (<i>chilled leek & potato soup</i>) PAIRED WITH: Sacha Lichine La Poule Blanche Sauvignon Blanc
SALADE	Salade de Campagne Française (<i>French country salad</i>) PAIRED WITH: Emile Beyer Pinot Blanc
ENTREE	Filet de Poivron avec Pommes Duchesses et Asperges Rôties (<i>filet with peppercorn, served with mashed potato roses & roasted asparagus</i>) PAIRED WITH: Chateau Malbec Bordeaux Rouge
DESSERT	Crème Brûlée (<i>espresso with chocolate & bourbon sugar & raspberry with lavender sugar</i>) PAIRED WITH: Laribotte Sutures
DIGESTIF	Kir Royale Champagne & Chambord PAIRED WITH: Brut D'Argent