



6 - COURSE MENU

22nd, 23rd, 24th and 25th November 2017

Dinner

Reception

*NV Frederic Lornet Cremant de Jura Brut Vieilles Vignes
Montigny-lés-Arusures, France*

**Layered duck foie gras terrine
balsamic reduction, artichokes, brioche, Madagascar pepper**
*Feuillette de foie gras de canard mi-cuit
à l'artichauts, brioche feuilleté au poivre de Madagascar*

2015 Domaine Pinon Vouvray Moelleux Perruches
Vouvray, Loire Valley, France

* * *

**Open ravioli of Escargot from Provence
with parsley and garlic, sage broth**
*Gros Ravioli Ouvert de Petits Escargots de Provence Cromesquis à La persillade
Pétale et Jus d'un bouillon d'Ail à La Saugue*

2015 Robert Denogent Macon-Villages Les Sardines
Maconnais, Burgundy, France

* * *

Sea urchin soufflé with oyster butter
Oursins Soufflé Tartine au Beurre d'Huitres

2016 Domaine Fondreche Blanc
Ventoux, Rhone Valley, France

* * *

**Mediterranean pie of squid and lobster
with fondue of tomatoes with saffron**
*Tielle Méditerranéenne De Supions Et Homard
Fondue de Tomates Au Safran*

*2015 Clos Cibonne Cotes de Provence Rosé Vignettes
Provence, France*

* * *

**Roulade of veal with brochette of veal sweetbreads wrapped in Colonata pancetta
with sautéed wild mushrooms and grilled hazelnuts**
*Gâteau Moelleux de Quasi de Veau
Brochette de grillon de ris de veau au lard de colonata
Champignons aux noisettes*

*2013 Domaine Jean Royer Chateauneuf du Pape Tradition
Chateauneuf du Pape, Rhone Valley, France*

* * *

Lemon Tiramisu with Provence olive oil, thyme infusion
Tiramisu au Citron et Huile D'olive Fluide Au Thym

*2014 Chateau Jolys Cuvée de Jean
Jurançon, France*

Baht 7,500++ with wine pairing