

CHAPTER 13 PROVENCE June 6th 2005

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Villages Blanc "Grand Clos de Loyse"
Chateau des Jacques Louis Jadot 2003
Beaujolais " Domaine de la Madone" 2004

*

Trio de Hors d'Oeuvres

Artichauts Barrigoule,Pissaladiere,Tartare de Saumon

Beaujolais Villages " Le Petit Coq" 2003

*

Carre d'agneau Roti

Panisses, Tarte Tatin aux Tomates,Haricots Verts

Moulin a Vents Bernard Sante 2002

*

Petite Salade et Fromage de Morbier

Brouilly Joseph Drouhin 2003

*

Calisson de Provence

CHAPTER 14 LE MADELEINE BBBC 1996 September 9TH 2005

Menu

Passed Hors d'Oeuvres

Brouilly" Joseph Drouhin"2003

*

Scottish Salmon Tartare on Toasts

Smoked Salmon, Lime pickled , Daikon Radish

Morgon "Chateau de Pizay" 2004

*

Grilled Baby Chicken, Potato Puree, Haricots Verts,Yogurt Marinade

Julienas ' Domaine le Cotoyon" Chateau Fuisse 2003

Sorbello Farm Organic Mesclun SaladCoach Farm Goat Cheese

Morgon "Chateau de Bellevue" Louis Jadot 2002

*

Chocolate Caramel Mousse Crème Anglaise

Moulin a Vents "Domaine de la Tour du Bief" Georges Duboeuf 2003

Executive Chef : Bruce Beaty

CHAPTER 15 Consulat de France November 21st 2005

Welcome To " The Beaujolais Nouveau 2005"

Beaujolais Nouveau "Georges Duboeuf" Beaujolais Nouveau "Le Petit Coq"

Beaujolais Nouveau "Chateau de Montmelas" Mommessin

Beaujolais Villages Nouveau " Domaine de la Madone"

Beaujolais Nouveau " Prosper Maufoux"

Chiroubles " Joseph Drouhin" 2004 Morgon "Charmes" Chateau Fuisse 2003

Cocktail Menu

Passed Hors d ' Oeuvres & Desserts

Tartelette à l' Andouillette à la Moutarde, Feuilleté d'Escargots à l' Ail Doux

Ragoût de Pieds de Cochon et Echalote en Gelée, Gougère Farci aux Poireaux

Béchamel ,Tartare de Saumon Frais à la Crème de Beaujolais

Petits Sandwich au Pâté de Campagne et Cornichons ,

Canapé de Mousse de Foie de Volaille, Fritot de Courgette à la Sauce Ratatouille

Dessert

Tartelette à la Poire Pochée au Beaujolais, Crêpe à la Confiture de Prune et Sucre

Choux à la Crème Fraîche Chantilly

Luc Pasquier "Maitre Queux"

CHAPTER 16 ORSAY BEST BISTRO BEAUJOLAIS CUP 2005 LEAUREATRE

February 27 TH 2006

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Blanc "Domaines des Terres Dorees" Jean-Paul Brun 2004

Grilled Seafood & Tarragon Sausage Savoy Cabbage, Saffron Sauce

Beaujolais "Hills" "Domaine des Sables d 'Or" Olivier Ravier 2004

Beef Duo

Braised Short Rib , Seared Hanger Steak Celery Root Puree , Sauce Morgon

Morgon "Joseph Drouhin "2003

Chavignole Gratinee Roasted Beets , Celery Leaf & Walnut Salad

Julienas "Chateau des Capitans"Georges Duboeuf 2004

Spiced Pear Beaujolais, Caramel Ice Cream

Moulin a Vent "Vieilles Vignes" Potel-Aviron 2003

Executive Chef : Jason Hicks

