

CHAPTER 17 La Cote basque **May 22nd 2006**

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Villages Blanc "Château des Jacques" Grand Clos de Loyse " Louis Jadot 2004
Beaujolais Villages Vieilles Vignes "Monmmessin" 2003

Crab Salad with Mangos & Asparagus

Brouilly "Joseph Drouhin" 2005

Braised Lamb Shank , Spring Vegetables

Chenas " Vieilles Vignes ""Potel Aviron "2004

Greens & Cheese

Julienas "Château des Capitans""Georges Duboeuf " 2004

Warm Apple Tart Vanilla Ice Cream , Sauce Anglaise

Morgon "Cuvee Joseph " Domaine de la Chaponne 2004

Chef Proprietor: Jean-Jacques Rachou

CHAPTER 18 VILLAGE SEPTEMBER 25TH 2006

Menu

Amuse —Gueule

Quail eggs “en meurette” Stuffed tomatoes with sausage & fennel,

Fresh goat cheese with fine herbs

Beaujolais Villages Blanc “Château des Jacques” Grand Cbs de Loyse Louis Jadot 2004

Beaujolais Villages “Prosper Maufoux” 2005

Crépinettes au foie de volaille avec son saladier

Fleurie “Joseph Drouhin” 2005

Côtes d’Agneau Rôties, sauce Beaujolais, flan a la ratatouille

Côte de Brouilly “Potel-Aviron” 2004

Greens & Cheese

Juliéas “Château des Capitans” Georges Duboeuf 2005

Warm Apple Tart Vanilla Ice Cream, Sauce Anglaise

Chef/owner: Steven Lyle

CHAPTER 19 MONTPARNASSE **November 20TH 2006**

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Nouveau Georges Dubœuf Beaujolais Nouveau Labouré Roi
Beaujolais Nouveau "Le Petit Coq"

Wild Mushroom Ravioli White Truffle Oil & Shaved Aged Parmesan

Beaujolais Nouveau Bouchard Beaujolais Nouveau Prosper Maufoux

Coq au Beaujolais Pearl Onions, Mashed Potatoes & Bacon

Morgon Joseph Drouhin 2005

Mesclun Salad

Julienas Chateau Fuissé 2005

Hot Chocolate Gateau with soft Center Hazenut Ice Cream

Moulin a Vent Chateau des Jacques Jadot 2004

Executive Chef: David Ferraro