

Chapter 8
LAYLA May 24th 2004

Menu

Passed Hors d'Oeuvres

Beaujolais Villages " Vieilles Vignes Mommessin 2002

*

House made Cavatelli Eggplant, Greens & Pecorino

Beaujolais Villages Chateau des Pethieres 2002

*

Braised Lamb Shank

Lentils ,Sausage and Beaujolais Sauce

Regnie Les Vallieres Jean-Marc Burgaud 2002

*

Baby Greens ,Warm Moutrachet Goat Cheese

Julienas Jean-Jacques Vincent 2002

*

Honey Roasted Pear Tart

Fleurie Cuvée Prestige Georges Duboeuf 2002

*

Executive Chef: Carrie Starcher

CHAPTER 9

CAPSOUTO FRERES September 13th 2004

Menu

Passed Hors d'Oeuvres

Beaujolais Blanc Cooperative de Bully

2003

Beaujolais Villages " Vieilles Vignes

"Mommessin 2003

*

Saucisson Lyonnais en Croûte

Lentilles Vertes

Beaujolais Villages Louis Jadot 2003

*

Poulet aux écrevisses,

sauce Nantua au Beaujolais Blanc

Fleurie ,Georges Duboeuf 2003

*

Salade de Mesclun et St. Marcelin

Brouilly "Château des Tours " 2003

*

Clafoutis aux Raisins

Chénas "Vieilles Vignes" Potel-Aviron

2002

*

Café

Executive Chef : Pascal Guillotin

CHAPTER 10 BEAUJOLAIS NOUVEAU
CONSULAT DE France November 22nd 2004

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Villages Nouveau Georges Duboeuf
Beaujolais Villages Nouveau " Chateau de Montmelas

" Mommessin

*

Beaujolais Buffet MACHON

Pâtés du Vigneron et Assortiments de Pains et Baguettes

Terrines de Legumes et Panier de Crudités

Andouillette "Bobosse" au Beaujolais Blanc

Mignonettes de Volaille, Sauce Cresson

Casserole d'Escargots au Persil et a la Crème d Ail

Quenelles de Brochet au Coulis d'Ecrevisses

Plateau de Fromages , Raisins et Fruits Secs

Clafoutis aux Poires

Bugnes au Sucre

Chénas "Vieilles Vignes" Potel-Aviron 2002

Fleurie Joseph Drouhin 2002

Morgon "Chateau de Pizay" 2003

Luc Pasquier, Maitre Queux

CHAPTER 12

ARTISANAL BEST BISTRO BEAUJOLAIS CUP 2004

LEAUREATE

February 28 2005

Menu

Amuse-Gueule

Beaujolais Villages Blanc " Grand Clos de Loyse"

"Château des Jacques" Louis Jadot 2002

Beaujolais Villages Mommessin 2003

*

Beaujolais Fondue

Beaujolais Villages Georges Duboeuf 2003

*

Canard a la Beaujolaise

Julienas "Château de Fuisse" 2002

*

Salade Mesclun

Brouilly "Château de la Chaize" 2003

*

Tarte Tatin

*

Café

Executive Chef : David Cox