



AN EVENING IN FRANCE

HORS D'OEUVRES

CLASSIC GOUGÈRES

GRUYÈRE ∞ CHIVE BLOSSOM

AMUSE-BOUCHE AVEC CAVIAR

HOUSE-MADE FENNEL CRACKER ∞ SMOKED SCALLOP MOUSSE ∞ OSETRA CAVIAR ∞ MICRO DILL

RILLETES DE CANARD

PICKLED MUSTARD SEED ∞ PEACH CONFITURE ∞ PAIN BÂTARD

CHILLED WHITE ASPARAGUS VICHYSOISE

HONEY BLOOMED GOLDEN RAISIN ∞ VADOUVAN POWDER

2024 DOUDEAU SANCERRE

FIRST COURSE

FOIE GRAS AU TORCHON

APPLE MINUS ∞ VINEGAR GASTRIQUE ∞ BLUEBERRY CARDAMOM JAM

BASIL DUST ∞ TOASTED FENNEL-RAISIN BREAD

2023 BERNARD DIOCHON MOULIN À VENT

SECOND COURSE

BIG EYE LAPIN AU VIN

LARDONS ∞ BABY PEARL ONION

SMOKED KING TRUMPET MUSHROOM CARROT-TARRAGON PURÉE

2022 CHÂTEAU DE MARSANNAY

THIRD COURSE

CRISPY PAUPIETTE OF SEA BASS

POTATO-WRAPPED SEA BASS ∞ BRAISED LEEKS ∞ SAUCE BEURRE ROUGE

2022 GUY ROBIN CHABLIS

FOURTH COURSE

DUO DE BOEUF

WAGYU TENDERLOIN ∞ POTATO MILLE-FEUILLE ∞ WAGYU SHORT RIB

SPINACH SOUBISE ∞ SAUCE BORDELAISE

2013 CHÂTEAU LASSEGUE SAINT-ÉMILION GRAND CRU

DESSERT

TARTE TATIN

HONEYCRISP APPLE ∞ CINNAMON-DUSTED WALNUTS ∞ CRÈME FRAÎCHE GELATO

2020 CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES