



DINNER AT SPLENDIDO

SUNDAY, DECEMBER 7TH, 2014

MENU

SMOKED OYSTER

POTATO & CHIVE

2007 ANGELS GATE WINERY CHARDONNAY MOUNTAINVIEW

•

BUTTER POACHED NOVA SCOTIA LOBSTER

CAULIFLOWER PURÉE & VANILLA

2011 DOMAINE FAURY ST. JOSEPH BLANC

•

WILD MUSHROOM SALAD

JERUSALEM ARTICHOKE & TRUFFLE EMULSION

2011 FLEURIE VILLA PONCIAGO

•

ROUGIÉ FARMS SEARED FOIE GRAS

BRIOCHE & SAUCE ALBUFERA

2007 VICTOIRE CHAMPAGNE VIELLI FUT DE CHENE

•

EGG YOLK RAVIOLI

PÉRIGORD BLACK TRUFFLES & PARMIGIANO REGGIANO

1994 DOMAINE DU CHT. DE CHOREY, BEAUNE 1^{ER} CRU TEURONS

•

65 DAY AGED CUMBRAE FARMS RIB STEAK

PORCINI PURÉE & VEAL JUS

2000 CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

•

AFRIM PRISTINE'S SELECTION OF CHEESES

1998 QUINTA DO CRASTO DOURO

•

PETIT FOURS

CHEF VICTOR BARRY



SPLENDIDO