



World Gourmet Summit Feature Activity Dinner Menu
9 April 2008

A Jazzy Night in Paris

Delamotte Brut Rose

Petite Soupe a L' Oignons
Mini Lyonnaise Onion Soup

Casseroles de Caille au Calvados, Foie Gras Poêlé
Casserole of Quail flambéed with Calvados served with Seared Duck Foie Gras & Apple Stew

Domaine Jacky Renard, Petit Chablis 2005

Croute aux Champignons et aux Noix
Forest Mushrooms Crust

Piment Del Piquillo Farcie de Brandade de Morue
Sauce a l' Encre de seche, Petales d' Ail Doux
Pimiento Del Piquillo Stuffed with Cod Brandade Squid Ink sauce, Sweet Garlic Petals

Chateau de Fonbel, Grand Cru Classe, St. Emilion 2000

Carbonnade de Boeuf, Puree de Panais
Carbonnade of Beef, Parsnips Puree

Chateau Leoville Barton, zeme Grand Cru, St. Julien 2001

Cervelle de Canut
Herbed Fresh Cheese

Cave de tain Croze Hermitage Rouge, Rhone 2004

Autour D'un Cannèle,
Une Glace Vanille Bourbon et Une Compote de Fruits Rouges au Vieux Rhum
Cannèle bordelais with Vanilla Ice Cream & Red Fruit Compote with Rum

Calvados

Cafe ou Tea
Coffee or Tea

\$175++

American Express Card Members Enjoy 15% Savings on Feature Activity Menu