



# JEAN CLAUDE ROY DINNER

## PASSED HORS D'OEUVRES

Tarte Flambée À L'Alsacienne

Crispy Nueske's Bacon, Gruyère and Onion Tart

Côte D'Agneau À La Provençale

Grilled Mini Lamb Chops with Herb de Provence

Tartine Aux Grenouille

Frog Legs Crostini with Garlic and Parsley Butter

*Nicolas Feuillatte Rosé Champagne*

## AMUSE BOUCHE

Carpaccio De St Jacques

Scallop Carpaccio with Citrus Vinaigrette

*Nicolas Feuillatte Rosé Champagne*

## HORS D'OEUVRES

Terrine De Foie Gras Et Queue De Bœuf

Duck Foie Gras and Oxtail Terrine, Savory Madeleine,

Fig and Ginger Chutney

*Trimbach Gewürztraminer*

## POISSON

La Bouillabaisse Au Ricard

Fish and Seafood Stew with Fennel and Pastis, Crouton with Saffron Aioli

*Pouilly-Fuissé, Louis Jadot*

## VIANDE

Pavés De Bœuf À La Moelle

Grilled Filet Mignon, Roasted Bone Marrow with Persillade,

Butter Poached Marbled Potatoes

*Château Mongravey, Margaux, Bordeaux*

## DESSERT

Ménage À Trois

Éclair Au Nutella, Ile Flottante Au Caramel, Baba Au Rhum