

Café Normandie

Wine Dinner

Tuesday, February 7th 2012

Petit Pate Chaud sur Salade Frisée, Vinaigrette au Vin Rouge
Warm Pate over Frisee Salad with Red Wine Vinaigrette

2010 – Domaine des Causses, Lirac Reserve Syrah

Saumon a la vapeur de Citronnelle sur tombé d'Epinards
et Oeufs de Caille Pochés

Steamed Salmon with Lemongrass on a Bed of Spinach served with Poached Quail Eggs

2008 – Cuvee d'Eve Pouilly Fume, Domaine J.C Dagueneau

Fricassée de Chevreuil aux Legumes d'Hivers

Fricasse of Venaison with Winter Vegetables

Plateau de Fromages et Cœur de Frisée

Cheese Platter with Heart of Frisée

1998 – Château Tour de Pez, St Estephe

Sablé au Chocolat Noisettes avec Poire Poachée au Kirsch
et Granite de Champagne

Chocolate Shortbread cookie with Poached Pear Kirsch, Champagne Granite

2009 – Château La Gironie, Monbazillac