



*Confrerie de la Chaîne des Rotisseurs  
Greater Washington, DC Chapter  
Paul S. Haar, Bailli*

*SEPTEMBER 17, 2008 BLACK TIE DINNER AT LE PARADOU*

### *Hors d'oeuvres*

*Tartelette de Saumon Tartare, crème fraîche  
Salmon Tartare Tartlet with Crème Fraîche  
Croquettes de Homard en phyllo  
Lobster croquettes in phyllo  
Tattinger Brut La Française NV*

### *First course*

*Brandade de Coquille St. Jacques en Oeuf de Poule, Flan de Homard et Caviar  
Osetra  
Brandade of Scallops in an Egg Shell, Lobster Flan and Impérial Osetra Caviar  
Clos Floridène Graves 2003*

### *Second course*

*Filet de Turbot, Queue de Langoustines a la Vapeur, Ravioles a l'Encre de  
Poulpe, Jus de Coquille St. Jacques au Vermouth, Cerfeuil  
Filet of turbot, Steamed Langoustines, Squid Ink Raviolis, Sea Scallops and  
Vermouth Jus  
William Fevre Fourchaume Chablis Grand Cru 2002*

### *Third course*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Confit de Prunes au Jus de Grenade,  
Sauce au Vin de Paille  
Hot Duck Foie Gras with Plum pudding, Pomegranate and 'Vin de Paille' Sauce  
Justin Obtuse 2007*

### *Fourth Course*

*Noisette d'Agneau et Cote Rôti, Purée Fine d'Aubergines, Fricassée de Girolles  
Royales  
Lamb Noisette with Eggplant, Fricasse of Royal Girolle Mushrooms  
Domaine de l'Arnesque Chateauneuf du Pape 1998*

### *Dessert*

*Saveur au Chocolat, Sauce aux Essences de Thym, Confit Citron, Tuiles aux  
Pistaches, Glace Noisette  
Chocolat 'Saveur', Thyme Sauce, Citron Confit and Hazelnut Ice Cream  
Taylor Fladgate Late Bottled Vintage 2001  
Chateau du Cros Loupiac 1997*

*Executive chef and co-proprietor Yannick Cam*