



## La Reception ~ Station de Spécialités

### **COCHON AU LAIT RÔTI AU MIEL SUR DES MINI TACOS**

Honey Roasted Suckling Pig on Mini taco

### **CÔTELETTE D'AGNEAU SAUCE PORTO**

Lamb chop with port wine sauce

### **TARTARE DE THON AVEC POMMES GAUFRETTES**

Tuna tartare on pomme gaufrette

### **LANGOUSTINES AU BEURRE BLANC AU FRUIT DE LA PASSION**

Langoustines in passion fruit beurre blanc

### **RIS DE VEAU AU CALVADOS AVEC DES POMMES SOUS-VIDE**

Sweetbread calvados with sous-vide apple

*Champagne Nicolas Feuillatte, N.V., Epernay*

## Le Menu

### **COQUILLE SAINT JACQUES SAUCE NANTUA AU BEURRE D'ÉCREVISSE ET HARICOTS VERTS**

Scallops Nantua with Cray Fish Butter & Green Beans

*Grgrich Hills Chardonnay 2005, En Magnum, Napa Valley*

### **FOIE GRAS AU TORCHON SUR PAIN AU LAIT AVEC KETCHUP D'AIRESSELLES ET MICRO SALADES**

Foie Gras au Torchon on Pain au lait with Cranberry Ketchup & Micro Greens

*Joseph Phelps Eisérebe 2007, Napa Valley*

### **SORBET AU CONCOMBRE ET MÈNTHE**

Cucumber & Mint Sorbet

### **RISOTTO DE CONFIT DE CANARD**

Duck Confit Risotto

*Chateau Fombrauge 2006, Saint Emilion*

### **FILET DE VEAU SAUCE CHANTERELLE ET UN MILLE FEUILLES DE LÉGUMES**

Veal Tenderloin with Chanterelle Sauce & Napoleon of Vegetables

*Chateau Fombrauge 2006, Saint Emilion*

### **FROMAGE STILTON AVEC UNE COMPOTE DE FIGES ET SAUCISSE DE SANGLIER**

Stilton, Wild Boar Sausage & Fresh Fig Compote

*Ceretto Barolo Brunate Bricco Rocche 2003, Piemonte*

**PALET DE PÈCHE BLANC AVEC DE LA GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT ET FRUIT DE LA PASSION**

White Peach Palet with Milk Chocolate & Passion Fruit Ice cream

*Two Hands "For Love or Money" 2006, Barossa Valley*

**CAFÉ ET THÉ**

**MARTELL "CORDON BLEU" COGNAC & CIGARS  
COURTESY OF THE GREATER MIAMI BAILLIAGE**

