

ANDREW & KELSIE

DINNER MENU

AMUSE-BOUCHE

Raviolis à la Betterave

chioggia beetroot, crab meat, green apple, citrus gel

Wine Pairing: On Sen Fish- Rosé 2023, Côte D'Azur

ENTRÉE

Fleurs de Courgettes Farcies

fresh zucchini flowers, prosciutto, olives, ricotta, toasted pine nuts, herb gremolata

Wine Pairing: François Crochet - Sancerre 2023, Loire Valley

PLAT

Tournedo de Bœuf au Porto

*butter-seared tournedo, Roscoff onion à l'étuvée, celeriac root & brown butter mousseline,
girolles, jus de boeuf au Porto*

Wine Pairing: Château Biston Moulis - Bordeaux Blend 2021, Médoc

FROMAGE

Ossau-Iraty A.O.P

Pays Basque, sheep's milk

Digestif Pairing: Vin de Noix du Périgord

DESSERT

Tarte Tatin à la Mirabelle

tarte tatin, mirabelle plums, honey lavender ice cream, champagne gel
