



Club Culinare of French Cuisine

 **pescadou** Dinner

Tuesday, May 25th. 2010

Menu

Aperitif

Caviar d'aubergine, Eggplant dip

◆◆

Crème de chouxfleur aux moules

Cream of cauliflower soup,
Black mussels, crouton a l'ail

◆◆

Coq au vin

Marinated chicken, braised in red wine, bacon and aromatic vegetables,
mushrooms, pearl onions, baby gold potatoes

◆◆

Mousse au chocolat noir au parfum d'orange

Dark chocolate mousse flavored with orange

◆◆

Wines :

Aperitif: Jean Philippe Brut, methode Champenoise, Blanquette de Limoux

Blanc: Domaine de bernier, Chardonnay, Val de Loire Atlantique, 2008

Rouge: Domaine Moillard, Pinot noir, Vin de Pays d'Oc, 2007

Dessert: Coteaux de l'Aubance, late harvest Chenin blanc, Val de Loire Anjou, 2007

Bon appetit