



7 Course Degustation

BY SUPERIOR CUISINE STUDENTS

FIRST COURSE

*Saumon Mariné au Gin et Caviar de Tonic Citron, Fenouille et
Perles de Pastèque, Emulsion d'Aneth Fraîche*

Gin Cured Salmon with Lemon Tonic Caviar, Fennel,
Cucumber and Watermelon Pearls
and a Fresh Dill Emulsion

2014 Joseph Drouhin La Foret Bourgogne Chardonnay

•••

SECOND COURSE

*Tartare de Boeuf, Gelée au Parfum de Cigar et Café,
Remoulade De Céléri*

Beef Tartare with Coffee and Cigar Glaze, Horseradish
Celeriac Remoulade and Lager Branches

2016 By Ott Rose, Provence

•••

THIRD COURSE

*Cabillaud et Texture d'Aspèrge, Galette de Parmesan et d'Ail,
Gnocchi D'épinard et Croustillant de Prosciutto*

Blue Cod with Textures of Asparagus, Sweet Garlic and
Parmesan Galette, Spinach Gnocchi
and Crisp Prosciutto Ham

2016 Neudorf Rosie's Block Chardonnay

•••

FOURTH COURSE

Sorbet de Pomme et Calvados

Apple and Calvados Sorbet

•••

FIFTH COURSE

*Poitrine de Canard et Pithivier de Canard Confit, Chou Rouge
Epicé, Espouma de Pomme de Terre Fumée,
Jus de Cerises Fraîche*

Breast of Duck with a Layered Duck Confit Bun, Spiced
Pickled Red Cabbage, Fondant Potato Filled With Smoked
Potato Espuma and Fresh Cherry Jus

2015 Ata Rangi Crimson Pinot Noir

•••

SIXTH COURSE

Beignets de Roquefort et Salade de Mâche et Betterave

Roquefort Beignets with a Dressed Beetroot Marche Salad

2014 M.Chapoutier Cotes-du-Rhone Belleruche

•••

SEVENTH COURSE

*Poires Roties Style Tatin, Crème au Sirop d'Érable, Panettone
Toasté et Crème Glacée Régisse,*

Crumble de Noix de Pécan

Tatin Style Roasted Pear, Maple Syrup Cream, Toasted
Panettone Bavarian and Liquorice
Ice Cream with Pecan Crumble

2011 Pegasus Bay Finale Noble Semillon Sauvignon
