



ALAIN DUCASSE FINALE DINNER

RECEPTION

Saint-Chamant · Brut · Blanc de Blancs · NV · Magnum



PRESSED ORGANIC CHICKEN AND FOIE GRAS

Black Truffle Condiment and Artichoke Salad

Patrick Piuze · Chablis · Valmur · Grand Cru · 2009



POACHED LARGE ASPARAGUS

Creamy Oregon Morels, Light Velouté

Domaine d'Auvenay · Auxey-Duresses · 2004



SLOW COOKED HALIBUT

Fennel Confit, Capers, Lemon, Parsley and Dried Tomatoes

Morey-Coffinet · Chassagne-Montrachet · La Romanée · Premier Cru · 2005 · Magnum



DRY-AGED NIMAN RANCH NEW YORK STRIP STEAK

Vegetable Gratin, Shallot Confit and Black Truffle Sauce

Perrot-Minot · Mazoyères-Chambertin · Grand Cru · Vieilles Vignes · 2002



VEAL BRISKET AND OFFAL

Swiss Chard and Deglazing Jus

Maison Leroy · Mazis Chambertin · Grand Cru · 1955



RHUBARB COMPOSITION

Light Cream and Strawberry Granite

Charles Hours · Clos Uroulat · Jurançon · 2009



MILK CHOCOLATE LEAF

Caramel Chantilly and Emulsion

Chateau Gillette · Sauternes · Crème de Tete · 1976



MACARONS AND CHOCOLATES

adour
ALAIN DUCASSE
THE ST. REGIS NEW YORK



BLACKBERRY FARM