



LES DAMES
D'ESCOFFIER
BOSTON

49TH ANNUAL
DINNER

SUNDAY 2 NOVEMBER 2008



RECEPTION

Poached Sekel Pear with Foie Gras Mousse

Lobster Avocado Shooters

Proscuitto Roulade with Roquefort & prunes

Assorted Flammekueche

Roederer Estate, Anderson Valley, Brut, NV





DINNER

Consommé with Wild Duck Essence, Alsatian mehlknepfle
Consommé au fumet de canard, Foie Gras mehlknepfle

Crispy Diver Scallop layered with black truffle
Cyprus black lava salt Capellania fennel beurre blanc

Croustillant de Coquille Saint-Jacques a la Truffe Noire, Sel noir de chypre
et Capellania fenouil beurre blanc
=Pouilly Fume, La Doucette, Loire Valley, 2006

Charentais & Tuscan Melon Granite with Roussilliere
Granite aux melons et son jus a la Roussilliere

Whole Roasted Sirloin
Pommes Anna, marinated chanterelles, with black pepper and Alder
Smoked Salish Salt

Coeur de Contrefilet Rôti, pommes Anna, pôlée de chanterelles
marinées, mignonette et sel fumet au bois d' aulne
=Cabernet Sauvignon, Carpe Diem, Napa Valley, 2006

Fresh Vermont Bijou Goat Cheese Crottin
served warm, mache salad tossed in a pomegranate dressing
Crottin de Chèvre du Vermont, Rôti Petite mâche a la vinaigrette de gre-
nade
=Bordeaux Blend, Chateau Haut Beausejour, St. Estephe,
2005

Banana Tarte , salted caramel coulis with Hawaiian pink sea salt
Tarte Fine a la Banane coulis de caramel sale au sel rose de Hawaii
=Orange Muscat, Quady Electra, California, 2005
=Roussilliere, Yves Cuilleron Viticulteur, M.M.V.I

Chocolate Buffet
Chocolat Symphonie
=Porto 10 years, Ramos Pinot, Quinta De Ervamoira

