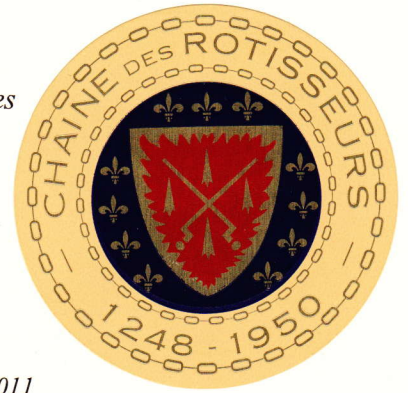


Amuse Bouche

Homard Poché, Avocats et Betteraves, Vinaigrette aux Agrumes
Darioush, Viognier, Napa Valley, California, USA, 2012



~~~~~

## Wild King Salmon, Citrus, Radish and Osetra Caviar

*Saumon Sauvage Royal, Agrumes, Radis et Caviar Osetra*  
*Château Rahoul, Sémillon, Sauvignon Blanc, Graves, Bordeaux, France, 2011*

~~~~~

“Live Scallop”, Parsnip, Corn and Black Truffle

Saint Jacques, Panais, Mais et Truffe du Périgord
Jordan, Chardonnay, Napa Valley, California, USA, 2013

~~~~~

## Duck Confit Press and Foie Gras, Plums, Kohlrabi and Bok Choy

*Pressé de Confit de Canard et Foie Gras, Prunes, Chou-rave et Bok Choy*  
*Château de Rayne Vigneau, Sémillon, Sauvignon Blanc, 1er Grand Cru Classé, Sauternes, France, 2005*

~~~~~

Spanish Turbot, Puy Lentils, Chanterelles and Local Carrots

Turbot Espagnol, Lentilles du Puy en Velay, Chanterelles et Carottes
Gran Moraine, Yamhill-Carlton, Oregon, USA, 2012

~~~~~

## Jamison Farms Lamb Saddle, Gnocchi, Ratatouille and Swiss Chard

*Selle d'Agneau de la Ferme Jamison, Gnocchi, Ratatouille et Bettes*  
*Abeja, Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State, USA, 2008*

~~~~~

Wood Sorrel Sorbet, Olive Oil Cake, Wild Blueberries and Honey Yogurt Crémeux

Sorbet d'Oseille Sauvage, Gâteau à l'Huile d'Olive, Myrtilles des Bois et Crémeux au Miel
Domaine Schlumberger, Les Princes Abbés, Gewürztraminer, Alsace, France, 2011

Mr. William M. Harris