



Classically French

February 3, 2022

L'aperitif

Student Inspired Pre-dinner Hors d'oeuvres

First Course

Potage de Crécy Servie avec une Litke Salade de la Serre

Pureed Potato Carrot Soup / Kay Litke Greenhouse Salad / Champagne Vinaigrette

Second Course

Vivaneau Rouge au Parchemin avec Asperges Grillées à L'holandaise

Red Snapper, Aromatic Vegetables, Fresh Herbs in Parchment /
Grilled Asparagus / Sauce Hollandaise

Third Course

Sorbet Au Sauvignon Blanc aux Pommes Vertes

Green Apple Sauvignon Blanc Sorbet

Fourth Course

Tournedos de Bœuf Rossini cuit Sauce au Vin Rouge à la Moutarde Sous-vide

Teres Major Prepared Sous-vide / Wild Mushrooms / Duchess Potato /
Red Wine Mustard Sauce

Fifth Course

Tarte au Citron Française

Classic Lemon Tart / Dehydrated Berries / Chantilly Crème

Café au Lait / Mignardise

Bottle wine list available.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

