

**An Exceptional French Chefs' Dinner at The Charlotte Inn  
5-Course Commemorative Tasting Menu at The Terrace Restaurant  
August 5, 2020**

*Chef Pierre Delos (The Terrace Chef - 1971 to 1978)*

*Chef Patrice Martineau (The current Terrace Chef)*

**Amuse – Bouches**

Ruinart, Champagne Blanc de Blancs (NV)



**Salad of Purple Artichokes Barigoule Style,  
with Arugula and a Parsley and Sweet Garlic Sabayon**  
*Petite Salade d'Artichauts Violets en Barigoule, Sabayon au Persil et Ail Doux*  
(Chef Patrice)

Domaine des Baumard, La Caleche (2017)



**Lobster Casserole with Cognac and Sherry, Baby Vegetables of the Day**  
*Cassolette de Homard au Cognac et Xérès, Petits Légumes du Jour*  
(Chef Pierre)

Jean Manciat, Mâcon-Charnay Franclieu (2018)



**Sous Vide Faroe Island Salmon with Balsamic Caramelized Figs,  
Lettuce Cream and Tempura Potatoes**  
*Saumon Ile Faroe Mi-Cuit, Figues Caramélisées au Balsamique,  
Crème de Laitue et Pommes de Terre en Tempura*  
(Chef Patrice)

Jean-Claude Boisset, Bourgogne Pinot Noir (2018)

Beef Tournedos with Marrow, Mashed Potatoes,  
Carrots Confits and Red Wine Sauce  
*Tournedos de Boeuf, Pommes Purée,  
Carottes Confites, Moelle et Sauce Bordelaise*  
(Chef Pierre)

or/ou

Flambéed Veal Scallop "à la Pierre" with a Cognac-Cream Sauce  
*L'Escalope de Veau "à la Pierre", Sauce Cognac et Crème*  
(Chef Pierre)

Domaine du Vieux Télégraphe, Le Pigeoulet Vaucluse Rouge (2018)



Brioche Bread Pudding with Whiskey Sauce  
*Le "Bread Pudding" de Brioche, Sauce au Whiskey*  
(Chef Pierre)

and/et

Floating Island with Caramel Sauce and an Orange Tuile  
*L'Ile Flottante, Sauce Caramel et Tuile à l'Orange*  
(Chef Patrice)

La Fleur Renaissance, Sauternes (2016)



Assortment of Petits Fours  
*Assortiment de Petits Fours*

5-course tasting menu \$150.00 / Wine pairing \$65.00