



**NEAL ROSENTHAL WINE DINNER**

*November 2nd, 2022*

***canapes—***

**TUNA TARTARE** *fennel seed cracker, confit olive*  
**QUAIL EGG & BURGUNDY TRUFFLE**  
**KING CRAB** *kuri squash, miso aioli*

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER “CUVÉE SIGNÉ FRANÇOIS  
- VIEILLES VIGNES” BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2010

***amuse—***

**COCKTAIL OF SMOKED POTATO,  
KALUGA CAVIAR & MAINE UNI**

***first course—***

**LOBSTER & CHANTERELLE TARTELETTE**  
*persimmon, lemon thyme, shellfish sabayon*

JEAN & SÉBASTIEN DAUVISSAT CHABLIS  
1ER CRU VAILLONS 2019

JEAN & SÉBASTIEN DAUVISSAT CHABLIS  
1ER CRU VAILLONS 2015 (1.5L)

JEAN & SÉBASTIEN DAUVISSAT CHABLIS  
1ER CRU VAILLONS 2012 (1.5L)

***second course—***

**SLOW GRILLED TRANCHE OF TURBOT**  
*whole butter béarnaise, italian white truffle*

BITOUZET-PRIEUR MEURSAULT 1ER CRU “CHARMES” 2018

BITOUZET MEURSAULT 1ER CRU “CHARMES” 1995 (1.5L)

***third course—***

**POUSSIN AU VIN** *foie gras, chestnut  
tortellini, buttered jus & lapsang souchong*

GHISLAINE BARTHOD CHAMBOLLE-MUSIGNY  
1ER CRU “LES CRAS” 1996 (1.5L)

GHISLAINE BARTHOD CHAMBOLLE-  
MUSIGNY 1ER CRU “LES CRAS” 2018

***entrée—***

**SLOW-ROASTED PORCELET RACK** *braised  
savoy cabbage, hubbard squash, shallot mustard*

HUBERT LIGNIER MOREY-ST.-DENIS 1ER  
CRU VIEILLES VIGNES 1993 (3L)

HUBERT LIGNIER CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2019

***dessert—***

**CARAMEL APPLE PAVÉ**  
*rosemary crumble, tomme de savoie*

CRU D'ARCHE-PUGNEAU SAUTERNES 2011 (1.5L)

**J E F F R E Y ' S**