

*La Commanderie de Bordeaux à San Diego
Au "French Gourmet"
le 1 Decembre 2022*

**AN EDUCATION EVENT
STUDYING THE 1998 AND 2002 VINTAGES
Château Haut Brion et Château Mouton-Rothschild**

*Avec nos Commandeurs
présentant les vins:
Sonia Hyncik-Beauvarlet
Robin Stark
Jeremy Glaser
Matthew Warter*



Apéritifs

Caviar

Caviar on toast

Saumon fumé, cœurs de palmier du Brésil, crème fraîche et aneth frais

Smoked salmon, Brazilian hearts of palm, creme fraiche and fresh dill

Champagne

2017 Château Loudenne Blanc, Médoc



Avec un grand merci à:

Commandeur Michel Malecot, Propriétaire

Les Vins

2002 Château Mouton-Rothschild, Pauillac
1998 Château Mouton-Rothschild, Pauillac

2002 Château Haut Brion, Pèssac-Léognan
1998 Château Haut Brion, Pèssac-Léognan

Premier plat

Champignons des bois et risotto

Wild forest mushrooms and risotto



Deuxième plat

Carré d'agneau rôti Dijonaise

**avec une croûte provençale rôtie de chapelure aux herbes
demi-glaze au cabernet, truffé, pommes de terre écrasées, racines de légumes rôties**

Roasted Rack of Lamb, Provencal crust of herbed bread crumbs, cabernet demi-glaze,
truffled smashed potatoes, roasted root vegetables



Les Fromages

**Saint-Nectaire
Reblochon
et du Chèvre**

Saint-Nectaire (cow's milk)
Reblochon (cow's milk)
Chèvre (goat's milk)

A Mystery Wine ...



Pour le Dessert

Tarte Poire Amande au Sabayon et Ganache

Almond pear tart, Sabayon and Ganache

Sauternes

Courtesy of Commandeur Michel Malecot