



CAL'S 13TH ANNUAL TRUFFLE DINNER

Guest Chef
Stéphane Léger
Le Chassagne, Chassagne Montrachet, France

WINE DIRECTOR MARK JENSEN

December 11, 2009

Reception

BLUE FIN TUNA TART *caramelized onion, black truffle, « tuber melanosporum »*
FONDUTA *white truffle, « tuber magnatum pico »*
BASIL-SNAIL GOUGERE *burgundy truffle, « tuber aestivum »*
A5 JAPANESE KOBE BEEF *black truffle sauce, « tuber melanosporum »*
SWEET NECK FARM OYSTERS *truffle mignonette*

Sobieski-Black Truffle Martini

1998 Cuvée Elizabeth Salmon Brut Rosé – Billecart Salmon, Mareuil-Sur-Aÿ
2008 Griva Vineyard Sauvignon Blanc – Bernardus Winery, Arroyo Seco

CAPPUCCINO DE 'RATTE DU TOUQUET' *et noix de saint-jacques aux truffes blanches d'alba*
Chef Stéphane Léger

1999 Chassagne Montrachet, Les Caillerets – Domaine Marc Colin, Côte d'Or

KURI SQUASH SOUP *tlc farm egg yolk ravioli, apple, fennel, shaved white truffle*
Chef Cal Stamenov

2006 Chassagne Montrachet Morgeot – Domaine Ramonet, Côte d'Or

RISOTTO DE VOLAILLE DE BRESSE *foie gras et truffes diamant noir*
Chef Stéphane Léger

2001 Clos Saint Denis – Domaine Dujac, Côte d'Or

INTERMEZZO *gudy's garden greens, fresh herbs, shaved black truffle, black truffle vinaigrette*

VEAL RIB-EYE *four story hill farm, black truffle tart, red beet, hazelnut sauce*
Chef Cal Stamenov

2000 Musigny – Domaine Jacques Frédéric Mugnier, Côte d'Or

BLACK TRUFFLE-PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE *mint purée, black truffle ice cream*
Pastry Chef Ben Spungin

2007 Griva Vineyard Late Harvest Sauvignon Blanc – Bernardus Winery, Arroyo Seco