

July 20, 2004



FDA'04 Banquet

Château de Vayres

COCKTAIL

Mise en bouche

DINER

Feuillantine de Saint Jacques aux Cèpes

Light pasty with scallop shell and cepe mushroom



Magret de Canard Grillé aux Senteurs des Sous-Bois
Gratin de Pomme de Terre aux figues, Fagot de Haricots
Verts et Tomates Provençales

*Grilled duck breast and autumn flavour
Gratin of potato and fig, with green beans and provencal tomato*



Plateau de Fromages et son Pain aux Noix

Cheese assortments and walnut bread



Mille Feuilles de Fruits Rouges au Coulis de Framboise

Puff pastry with red fruits and raspberry sauce



Café accompagné de ses Mini-Canelés

Coffee and small Canelés

Château Roumieu 1997
Sauternes

Château de la Grave – Cuvée Caractère 2001
Côtes de Bourg

Château La Grâce Dieu les Menuts 2001
Saint-Emilion Grand Cru

Château Beau-Site Haut Vignoble 1996 – Cru Bourgeois
Saint Estèphe Médoc

Folksongs by the Basque Choir *Gostuan*