



BASTILLE DAY

7-COURSE DINNER MENU

at A I F I O R I

TORCHON

foie gras au naturel, strawberry, almond, balsamic, basil
Eau du Vie, Apricot d'Roulot

ESCARGOTS

burgundy snails, garlic, parsley, toasted bread
Brut Champagne "Dans un Premier Temps", Dhondt-Grellet NV

ROUSSES

crispy sweetbreads, celery root, béarnaise, herb salad
St.-Aubin 1er Cru "Les Combes", Pierre-Yves Colin-Morey 2014

BOUILLABAISSE

saffron fumet, langoustine, scallops, bouchot mussels, rouille
Gigondas "Terrasse du Diable", Domaine Pallieres 2012

CANARD ET FRUITS

long island duck breast, kohlrabi, plum, local ramps
Saint-Emilion, Clos de L'Oratoire 2003

FORMAGGI

chef's selection
Coteaux du Layon, Moulin Touchais 1996

PETIT GÂTEAUX

dark chocolate mousse, berry consommé
chocolate gâteau, raspberry
Banyuls, M. Chapoutier 2014