

J. Joho Vous Propose Son Menu Dégustation

Les Ouvertures de la Soirée

Minute of Chilled Maine Lobster, Michigan Corn Soup, Brioche Croutons

**** Domaine Ostertag, Barriques, Pinot Blanc, 2013
~ Alsace, France***

New York State Foie Gras

Compote of Alsace Blue Plum, Crêpe Célestine

**** Lucien Albrecht, Cuvée Cecile, Pinot Gris, 2007
~ Alsace, France***

Wild Halibut Filet, Braised Artichoke Barigoule

Virgin Olive Oil, Pistou

**** Château La Gordonne, Rosé Magnum, La Chapelle, 2014
~ Côtes de Provence, France***

Loin of Colorado Lamb, Petite Ratatouille, Fava, Jus Naturel

**** Chateau Peymartin, Saint Julien, 2010
~ Bordeaux, France***

Assortment of Farmstead Midwestern Cheeses

**** Biale, Black Chicken, Zinfindel, 2012
~ Napa Valley, California***

Watermelon Gelée, Cantaloupe Glacé

New Wave Peach Fromage Blanc Souffle

Coulis of New Haven Peaches, Star Anise Parfait

**** Disznóko, 5 Puttonyos, 2007
~ Tokaji, Hungary***

Mignardises, Petits Fours