

March 25<sup>th</sup>, 2006 @ 7pm  
CPILG Auction Dinner for 2  
Presented to: Danielle Watson & her Friend  
Courtesy of: **KLJ Gourmet**  
Menu Jour de Fete by Chef 'KLJ' Ken Lundquist, Jr.  
Assisted by Sous Chef 'AmyLa' Amy Mielke

## Cuisine Francaise

**Belgium Endive & Sorrel Salad with herbed goat cheese & candied pecans**

**Champagne Shallot Vinaigrette**

La Frisée de Belgique & la Salade Alezane avec le fromage de chèvre de herbed & les noix de pecan confits  
la Vinaigrette de Cive de Champagne

**Blackened Marinated Tofu Strips**

**Herb Garlic Shallot red wine reduction sauce**

A Le Tofu Mariné noirci Dépouille  
la Cive d'Ail d'Herbe sauce de réduction de vin Rouge

Above courses paired with- 2002 Louis Latour 'Grande Ardeche' Chardonnay

**Provence Triple Crème Champignon Milannaise**

**Herb Garlic Shallot Béchamel sauce**

La Provence Triple Crème Champignon Milannaise  
la sauce de Béchamel de Cive d'Ail d'Herbe

Main course paired with- 2003 Chateau Fage 'Gran Vin' Bordeaux

**Pear Coulis dolloped with Crème Fraiche & Mint Chiffonade**

La poire Coulis dolloped avec Crème Fraiche & Chiffonade de Monnaie

Above course paired with- NV Limoncello Liqueur

**Bon Appetit!**