

# Dîner de Pâques

## La Casa Grotto au Danbury

Avril 15e, 2006

Menu Jour de Fete by:

**Chef KLJ**

Assisted by:

**Sous Chef AmyLa**

**Stagiaire Peter Johnson**

## Cuisine Francaise de Samedi Saint

### Hors d'oeuvres

**Plaque de Fromage aux Le Camembert, Le Cheddar, Jarlsberg Suisses**

Cheese plate of Camembert, Cheddar, Jarlsberg Swiss

**Canapé de Diable Noyer Pate avec Ciboulette Fraîche Garniture**

Garlic rubbed, toasted Baggett smeared of seasoned walnut paste garnished with fresh chive

**Quenelle Ravigote avec Mayonnaise à l'estragon**

Seasoned, fresh chicken sausage in puff pastry with tarragon mayonnaise

### Entree

**Planked la Dinde avec Duchess Parmentiere En chemise aux Carottes rôties a la Vichy**

Carved roasted, seasoned turkey with whipped whole red potatoes & egg yolks,  
and roasted glazed carrots

### Dessert

By: Sous Chef AmyLa

**Ananas Crème Coupe a la Chantilly**

Sautéed organic pineapple, cream, and gelatin in a browned pie shell with fresh whipped cream

**Le français a appuyé, le Rôti français Demitasse**

French pressed, French Roast black coffee

### Les vins

Louis Jadot 2002 Chardonnay Bourgogne

Chateau Bayens 2002 Puisseguin Saint-Emilion

Chateau Greysac 2000 Cru Bourgeois Medoc

Spellbound 2002 Petite Sirah

Spellbound 2002 Cabernet Sauvignon

## Bon Appetit!