



COMMANDERIE DE BORDEAUX



Maître	Benoît Marcenac
Chancelière	Susie Stone
Grand Argentier	Michael Corry
Vinothécaire	Will Brunel-Morvan
Director	Jacqueline Lethbridge
Director	Chris Schultz
Director	Stephen White

Commandeurs to be anointed to the Auckland Chapter

Mark Lowndes
Rowan Moss

DINNER MENU MAISON VAURON

TO SHOWCASE OUR SELECTION OF EXCEPTIONAL BORDEAUX WINES, INCLUDING OUR ST JULIEN SHINING STAR, ACCLAIMED CHEF GILLES PAPST HAS DESIGNED A GRANDIOSE AND UNIQUE "FIN D'ANNÉE" MENU WHICH WILL TRANSPORT US INTO THE HEART OF THE FRENCH SOUTH WEST TERROIR.

Amuse-bouche : Parfait de foie gras de canard Maison avec sa marmelade d'abricots au Sauternes / Gougère farcie à la mousse de Roquefort

Amuse-bouche : Duck liver and foie gras parfait with apricots and Sauternes marmalade / Gougère stuffed with Roquefort mousse
Château "Petit Guiraud" Sauternes 2016

Darne de poisson de ligne, ragoût de gambas et d'asperges vertes, velouté aux huitres
Braised line caught game fish, king prawns and green asparagus stew, cream of oyster
Château du Seuil Graves Blanc 2017

Duo de canard fermier sauce Périgueux
Roasted duck breast and confit duck ballotine, potato sarladaise, black truffle jus
Château Fonbel St Emilion Grand Cru 2010

Râble de lièvre rôti, légumes de saison "en cocotte", sauce Royale
Roasted hare loin, seasonal vegetables "en cocotte", Royale sauce
Château Ducru-Beaucaillou St Julien 2ème Grand Cru Classé 1996

Plateau de fromages affinés par nos soins : Gouda à la truffe noire, Ossau-Iraty "grand cru", Bleu des Basques
Platter of matured cheese: Gouda with black truffle, Ossau-Iraty "grand cru", Bleu des Basques
Château Lilian-Ladouys St Estèphe 2014

Macarons de St Emilion au chocolat / Croquants de l'Estuaire (biscuits du Blayais aux amandes, aux noisettes et à la fleur d'oranger) / Cache-museau (choux à la crème et à l'Armagnac, spécialité du Bazardais)
Chocolate macarons from St Emilion / Crunchy biscuits from the Gironde Estuary (Blayais biscuits with almonds, hazelnuts and orange blossom) / Cache-museau (cream and Armagnac puffs, Bazardais specialty)
Armagnac & Mignardises