



## COMMANDERIE DE BORDEAUX



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

### DINNER MENU LE BISTRO DES GOURMETS

To showcase our selection of five exceptional Bordeaux wines, our friends Mélanie, Alex and Christophe, the owners of Le Bistro des Gourmets, have designed a five course menu which will transport us into the French terroir.

Apéritif: Terrine maison aux porc et pruneaux / Moelleux salé aux oreilles de cochon / Crémeux de bleu  
*Apéritif: Homemade pork and plum terrine / Soft & salty bite with pig's ears / Blue cheese mousse*  
*Château Lamothe-Guignard Sauternes 2nd Grand Cru Classé 2016*

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail  
*Escargots feuilleté with garlic cream*  
*Château Brown Blanc Pessac-Léognan 2014*

Ballotine de volaille sauce Forestière  
*Poultry "Ballotine" with Forestière sauce*  
*Château Siaurac Lalande de Pomerol 2016*

Chartreuse de Navarin d'Agneau  
*Chartreuse of Lamb "Navarin"*  
*Château Monbousquet St Emilion Grand Cru Classé 1999*

Tarte myrtilles et chantilly au chocolat Valrhona  
*Blueberry tart and Valrhona chocolate chantilly*  
*Château Sarget de Gruaud-Larose St Julien 2014*