

# CHATEAU HAUT-BAILLY & CHATEAU GISCOURS MENU

Hosted by

Véronique Sanders, Director of Château Haut-Bailly  
Alexander Van Beek, General Manager of Château Giscours

*Velouté de gibier au maïs*

Game bird velouté soup with sweet corn

*Foie gras poêlé, dattes et citron confit, sauce au vin de banyuls et chocolat*

Pan fried foie gras with dates and confit lemon,  
chocolate scented banyuls wine sauce

*Suprême de turbotin poêlé au parfum de sauge, jus de volaille*

Pan roasted turbot fillet enhanced with sage, chicken jus

*Carré d'agneau et duxelle de cèpes en croûte de feuilletage,*

*pomme de terre fondante et jus au thym*

Lamb best end with cep mushrooms in puff pastry,  
fondant potato and thyme jus

*Soufflé Suisse à la truffe*

Warm Aged gruyère cheese and truffle soufflé Suisse

*Tarte Tatin à la poire, glace vanille*

Pear tart Tatin, vanilla ice cream

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises