



The Gala des Chefs & Formal Awards Dinner

The Ritz-Carlton Tysons Corner
1700 Tysons Boulevard
McLean, Virginia 22102

Guest of Honor

Michel Schaffauser
Consul General of France

Reception

Passed Hors D'Oeuvres & Champagne

Oyster « en Gelée »

Foie Gras Sandwich

Wild Mushrooms Bouchée

Maple Syrup-Scented Bay Scallops

Gosset Brut Excellence, Champagne



*French International
Culinary Society*

Amicale Culinaire de Washington DC

Dinner Menu

Truffle Dubarry Martini

Martini Dubarry Truffée

Gosset Brut Excellence, Champagne

*Crab Salad Infused with Asian Fragrances,
Ginger and Honey Baby Carrot Terrine, Radish Salad*

Salade de Crab aux Essences Asiatique,

Terrine de Jeune Carrotte au Miel et Gingembre, Salade de Radis

Sancerre, Vieilles Vignes, 2005, Cottat, Loire

Delicate Onion and Leek Tart, Fresh Ewe's Milk Cheese and Lamb's Lettuce

Tarte Fine aux Oignons et Poireaux, Mâche et Fromage de Brebis

I'M, 2005, Sonoma County, Chardonnay

Wild Strip Bass, Beets and Artichoke Cake, Port Syrup

Loup de Mer, Gâteau de Betterave et Artichaut, Sirop de Porto

Hangtime, Pinot Noir, 2005, Burgundy

Cheek and Tenderloin of Veal with Asparagus and Wild Mushrooms

Mignon and Joue de Veau avec Asperges et Champignons des Bois

Coudoulet de Chateau Beaucastel, 2005, Rhone

Vahlrona Chocolate Entremet, Coffee Ice Cream

Entremet au Chocolat Vahlrona, Glace au Café

Lustau, Deluxe Cream, Capataz Andres, Spain