



Celebrating the 20th Anniversary of Charlie Trotter's Restaurant

Champagne & Canape Reception

David Myers

~Dom Perignon Brut 1999~

Four Heirloom Tomatoes & Four Organs

Charlie Trotter

~Dom Perignon "Oenotheque" Brut 1993~

Ostras con Pistacho Verde y Cítricos

Ferran Adria

~Bonny Doon "Ca' del Solo" Albarino, Monterey 2006~

Ravioli of Asahi Crab with Crab Terrine & Finger Lime

Tetsuya Wakuda

~Bonny Doon "Le Cigare Blanc" California 2005~

'Sound of the Sea'

Wakame, Hijiki, Dulse, Kombu & Abalone, Razor and Venus Clams

Heston Blumenthal

~Sato No Homare "Pride of the Village" Junmai Ginjo-shu, Sudo Honke, Ibaraki-ken~

*Four Story Hill Farm "Cuisse de Poularde", King Richard Leeks,
Spice-Poached "Pruneaux D'Agen" & Black Winter Truffle "Coulis"*

Thomas Keller

~Bonny Doon "Le Pousseur" Syrah, Central Coast 2005~

~Comte Georges de Vogüé, Musigny, Burgundy 1995~

Line Caught Cod with Ankimo, Black Trumpets & Surprises

Charlie Trotter

~Bonny Doon "Le Cigare Volant" California 1987~

~Bonny Doon "Le Cigare Volant" California 2003~

Wild Scottish Grouse with Sarawak Pepper "Cromesquis"

Parsnips, Anjou Pears & Sauce Grand Veneur-Cassis

Daniel Boulud

~Bonny Doon "Estate" Syrah, Monterey 1992~

~Bonny Doon "Bien Nacido" Syrah, Santa Maria 2005~

~Château Lafite Pauillac, Bordeaux Imperial 1989~

Pâte Sablée au Maïs, Crème de Mascarpone aux Petits Pois à la Menthe,

Maïs Assaisonné au Malt et Gelée de Menthe Fraîche

Pierre Herme

~Bonny Doon "Le Vol des Anges" Monterey 2006~

Macaron à l'Aceto Balsamique di Modena 25 ans d'âge

Macaron à la Truffe Noire