



French Wine Dinner

Enjoy a 4 course menu by
German Master Chef -Michael "Cheffee" Ober
paired w/boutique wines from **France**
Wed Feb 5th & Thurs Feb 6th 7pm

Menu

*soupe crémeuse aux artichauts
avec oeuf de caille et truffes*
creamy artichoke soup
w/ quail egg & truffles

BRUNIER LE PIGEOULET BLANC RHONE 2017

*

*filet de fletan sur puree d'oignons rotis
avec confiture de tomates jaunes,
champignons bella bebe, et beurre au vin rouge*

halibut filet

on roasted onion puree w/ yellow tomato jam,
baby bella mushrooms & red wine butter

TOLLOT BEAUT BOURGOGNE ROUGE 2017

*

*medaillon de filet de boeuf
garni de foie gras fondu, reduction de figue de vin rouge,
asperges vertes cuites a la vapeur, fleurons de chou-fleur croquants
et pommes de terre duchesse*

beef tenderloin medallion

topped w/ melted foie gras, red wine fig reduction,
steamed green asparagus, crisp cauliflower florets
& duchess potatoes

VIEUX CH ST ANDRE MONTAGNE ST EMILION 2014

*

*beignets aux pommes
et creme de patissiere a la vanille*

apple fritters

w/ vanilla custard

DURBAN BEAUMES DE VENISE MUSCAT 2014

Tickets PH: 561 339 2444

Serenity Garden
TEA HOUSE & RESTAURANT

316 Vallette Way, WPB, FL 33401
www.serenitygardentea.com
WED FEB 5TH

corks + forks

www.corksandforkscatering.com

**OCEANA
COFFEE™**

150 US-1 #1, Tequesta, FL 33469
www.oceanacoffee.com
THURS FEB 6TH

