



## Pégau, Domaine & Château

Wednesday, May 29<sup>th</sup>, 2024

\$375 per Person Inclusive of Tax and Gratuity

First

### **GRILLED RABBIT LOIN AND RABBIT LEG CONFIT**

English Peas, Roasted Local Golden Beets, Cippolini Onions, Fresh Artichoke

*Côtes du Rhône Blanc, Château Pégau "Cuvée Lône" 2023*

Second

### **BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE**

Pan Con Tomate

*Côtes du Rhône Rouge, Château Pégau "Cuvée Maclura" 2021*

Third

### **BRAISED LAMB SHANK AND LAMB NECK PROVENÇALE**

Haricot Verts, Nicoise Olives, Amish Tomato, Timber Ridge Farm Basil

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Pégau "Cuvée Réservee" 2019*

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Pégau "Cuvée Laurence" 2019*

Fourth

### **GRILLED SQUAB**

French Green Lentils Slow Cooked with Smoked Pork

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Pégau "Cuvée Réservee" 2013*

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Pégau "Cuvée Laurence" 2012*

Dessert

### **TRIFLE**

Local Strawberries, Almond Cake, Honey Crème Chiboust

*Vin de France Blanc, Château Pégau 2022*