

Cuisine du Terroir

Family-Style Farm-to-Fork Dinner

Hors d'Oeuvres

Omelet aux fines herbes

Terrine de legumes avec crostini
Summer vegetable terrine

Dal Porto lamb paté à la sauce tomate

Assiette de fromage
Sierra Nevada Cheese Company

Crudité au pistou

Entrée

Grillé de boeuf, porc et saucisses agneau
Smoked Angus beef brisket, Niman pork ribs, local lamb sausages

Albacore tuna Niçoise

Rancho Gordo braised flageolet beans

Ratatouille Provençale
Grilled summer vegetables

Salade aux haricots verts, heirloom tomatoes, golden beets,
sweet onions et arugula

Dessert

Tarte aux fruits avec de la glace vanille
Free-form fruit tart with Munnerlyn's vanilla ice cream

Miniature Chocolate Truffles