

End of Summer Wine Dinner

September 27

6 pm

\$75 per person

cauliflower & potato soup, crème fraîche, caviar, buckwheat crumble  
*r. pouillon<sup>nv</sup> blanc de blancs premier cru, mareuil sur aÿ*

albacore tuna nicoise salad

*bieler père et fils<sup>2016</sup>, 'sabine' rosé of grenache/syrah blend, coteaux d'aix en provence*

sautéed sea scallop, grilled cabbage, caraway, coarse dijon vinaigrette  
*heinrich spindler<sup>2016</sup> forster riesling trocken, forst-pfalz, deu*

grilled wild king salmon, pacific northwest mushroom fricassee  
*louis latour<sup>2016</sup> pinot noir, marsannay*

tarte au chocolat et citron

call 505-433-5911 for reservations