

# Cathédrale Presents Summer Bistro

## Explore Our Regional Wine Pairings



### Hors d'oeuvres

Plateau du Marché  
Frisée aux Lardons  
Escargot En Persillade  
Leeks Vinaigrette  
Half Dozen Oysters +10



**suggested pairing:** Bourgogne Blanc Domaine Bernard Defaix 25 carafe 15oz | 72 bottle



### Entrées

Vegetable Farci à la Niçoise  
Striped Bass, Leeks, Beurre Rouge (gf)  
Pasta ZaZa, Crème Fraiche, Bacon, Egg  
Duck Confit Pommes De Terre, Swiss Chard, Sour Cherries  
Rôtisserie Chicken a la Moutarde Chanterelles, Shoestring Potatoes



**\*suggested pairing:** Beaujolais Domaine Gaget 'Côte du Py', Morgon 2023 25 carafe 15oz | 78 bottle

**\*\*suggested pairing:** Côtes de Bourg Château Les Tours Seguy, France 2009 29 carafe 15oz | 98 bottle

### Desserts

Riz au Lait  
Chocolate Profiteroles  
Espresso Crème Brulée (gf)  
Strawberry Tarte Tropézienne  
Milk Chocolate Soufflé +12



**suggested pairing:** Sauternes Château Doisy-Védrines 2018 18 glass

60 / personne