

Cuistot Special Culinary Tour de France Dinner • \$42.00 for 3 Courses

<p>Languedoc May 16 & 30, June 13 Aïgo Bouïdo <i>Mild Garlic Soup with Fresh Thyme</i> ~~~ Canard aux Olives <i>Duck with Olive Sauce</i> ~~~ Tarte à l' Orange <i>Orange Tart</i></p>	<p>Savoie May 17 & 31, June 14 Tarte Savoyarde avec une Petite Salade <i>Tart with Cheese from the French Alps</i> ~~~ L'Agneau aux Légumes <i>Lamb with Vegetable Brunoise and Beans</i> ~~~ Clafouti aux Cerises <i>Fresh Cherry Tart</i></p>	<p>Provence May 18, June 1 & 15 Tartare de Tomates <i>Heirloom Tomato Tartar</i> ~~~ Le Loup de Mer Amadine <i>Branzino with almond crust</i> ~~~ Napoléon au Citron Givré <i>Cookie with Lemon Sorbet and Strawberry Sauce</i></p>	<p>Roussillon May 19, June 2 & 16 Pissaladière <i>Onion Tart with a Petit Salad</i> ~~~ Truite Véronique <i>Trout with Fresh Grapes</i> ~~~ Panier de Fruits Frais <i>Fresh Fruits in a Tuile with Passion Fruit Sauce</i></p>
<p>Pays Basque May 20, June 3 & 17 Soup de Lentilles au Confit <i>Lentil Soup with Duck Confit</i> ~~~ Poulet Basquaise <i>Chicken with Basque Sauce</i> ~~~ Soufflé Aux Fraises <i>Strawberry Soufflé</i></p>	<p>Champagne May 21 & June 4 Soupe Froide d'Asperge à la Truffe <i>Chilled Asparagus Soup with Truffles</i> ~~~ Steak à la Moutarde aux Blettes <i>Mustard Steak with Swiss Chard</i> ~~~ Crème Caramel</p>	<p>Normandie May 23 & June 6 Moules Normande <i>Mussels with Tomato, Herbs and White Wine</i> ~~~ Fillet de Pork Farcie aux Pomme <i>Fork loin stuffed with apples</i> ~~~ Croque en Bouche <i>Towering Caramelized Cream Puffs</i></p>	<p>Alsace May 24 & June 7 Asperges Mimosa <i>Asparagus with Mimosa Vinaigrette</i> ~~~ Poitrine de Poulet aux Morilles <i>Chicken Breast with Morel Mushrooms</i> ~~~ Crème Brûlée à l'Eau de Rose <i>Rose Water Crème Brûlée</i></p>
<p>Dauphine May 25 & June 8 Soupe de Pistou <i>Diced Vegetable Soup</i> ~~~ Damier de Sole et Saumon <i>Sauce aux Truffes</i> <i>Sole and Salmon with a Truffle Sauce</i> ~~~ Tarte aux Poires <i>Fresh Pear Tart</i></p>	<p>Lyonnais May 26 & June 9 Saucisson sur son Lit de Pomme de Terre <i>Chef Bernard's Favorite Dish</i> ~~~ Loup de Mer en Croûte <i>Seabass in a Light Pastry</i> ~~~ Mousse au Chocolat Grand-Mère <i>Classic Chocolate Mousse</i></p>	<p>Midi Pyrénées May 27 & June 10 Faux Foie Gras Salade d'Été <i>Foie Gras Terrine with a Salad</i> ~~~ Loup de Mer à la Catalan <i>Seabass with Spanish Influence</i> ~~~ Soufflé au Citron Meyers</p>	<p>Bordelais May 28 & June 11 Salade d'Endive à la Truite <i>Endive Salad with Smoked Trout</i> ~~~ Pavé au Poivre Noire et Roquefort <i>Flat Iron Steak with Black Pepper and Roquefort</i> ~~~ Profiteroles <i>Classic Crème Puffs with Ice Cream and Chocolate Sauce</i></p>