TWO GENERATIONS OF PARMEGIANIS - FATHER/SON FRENCH DINNER AT BRAVO!

JUNE 17, 2013 | 6 PM | $75 PER PERSON

Optional Wine Flight - $25

COUNTRY PATE

Pate campagnard, sa tapenade, confiture de tomate au tarragon et la baguette

Tapenade, tomato tarragon jam, and crusty baguette

TROUT

Truite de riviere, sautee au beurre truffle, et les choux de bruxelle aux lardons

White truffle butter, roasted Brussels sprouts, bacon lardon

DUCK

Maigre de canard au Jambon de Bayonne rempli de pommes cuites et de noix avec

les endive roties et le jus de Calvados

Bayonne Ham wrapped and stuffed with apples & walnuts, roasted endive, and Calvados jus

RACK OF LAMB

Cote d'agneau a la moutarde de Meaux accompagne du cassoulet Toulousain

et la moelle de boeuf Provencale

Grain mustard crust, cassoulet, Provencal bone marrow

CLAFOUTIS

Le Clafoutis de mures sauvages avec la glace au fromage de chevre et sa sauce a la vanille

Blackberry custard cake, goat cheese ice cream, vanilla bean sauce

*Contact Tanya Burns at **TanyaB@bravobuzz.com** OR call **601.982.8111***
to make your reservations.
Seating is limited!