



Chef John Carpenter's Tasting Menu

\$150++ PER PERSON

Amuse Bouche

TUNA

coconut leche de tigre, chayote, jicama, green apple granita

SCALLOP

black garlic, charred corn risotto, avocado

LOCAL HONEYNUT SQUASH

Texas goat cheese, guajillo honey, burnt cumin, salted pepitas

Intermezzo

PRIME BEEF TENDERLOIN

foie gras, bordelaise, creamed cabbage, spinach and leeks

SEVEN VEILS CAKE

chocolate genoise, hazelnut crunch, chocolate coffee mousse,
Bavarian cream, spiced coffee ice cream

Petit Fours

No modifications or split plates please. Wine pairings available.

We respectfully ask table participation.



Wine Pairings

\$95 PER PERSON



TUNA

Veuve Fourny · (Blend; Chardonnay) 1^{er} Cru Brut · « *Les Grands Terroirs* » · (France)

SCALLOP

Patrick Sullivan · Gippsland · « *Camp Hill* » · Chardonnay · 2025 (Australia)

LOCAL HONEYNUT SQUASH

Louis Jadot · Santenay · « *Clos de Malte* » · Pinot Noir · 2023 (France)

PRIME BEEF TENDERLOIN

Château Léoville-Las Cases · St. Julien · « *Le Petit Lion du Marquis de Las Cases* »
(Blend; Merlot) · 2021 (France)

SEVEN VEILS CAKE

Croft · Duoro · « *Reserve Tawny Porto* » · (Blend; Touriga Nacional) · (Portugal)

