

CHEZ TJ

Master Li's Tea *Canapés* *Perigord Truffle*
Anchovy, Butter and Radish
Kumamoto Oyster *Frog Leg*

Chanterelle, Black Radish Levain, Cultured Butter, Egg

White Sturgeon Osetra Casiar

Santa Cruz Halibut

Sonoma Rack of Lamb

Sonoma Artisan Foie Gras

Petaluma Bohemian Creamery Fondue

Mint Soda and Cucumber Bonbon

Hodo Soy Semifreddo

Clafoutis aux Bananes Caramélisées

Pâte de Fruit, Mint Chip Bonbon, Sea Salt and Caramel

un Goût de California \$135

Jarad Gallagher
Executive Chef

Alfonso Marquez-Ramirez
Pastry Chef

Andrew Koehler
Sous Chef