

Samedi 3 Septembre 2016

Saturday, September 3rd 2016



Bon appetit,

Paul Boone

Apéritif Maison / *Homemade cocktail*

Saint-Véran « Prestige » - Georges Duboeuf

Côtes du Rhône - Les Vins de Vienne

Café / *Coffee*

MENU

Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion

Scallop of foie gras, pan-cooked, passion fruit sauce

Soupe aux truffes noires V.G.E (plat créé pour l'Elysée en 1975)

Truffle soup V.G.E. (dish created for the French President in 1975)

Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes

Red mullet dressed in crusty potato scales

Granité des vignerons du Beaujolais

Beaujolais winemakers'sherbet

Mignon de veau en croûte de champignons

Veal mignon encased in mushroom pastry

Sélection de fromages frais et affinés « Mère Richard »

Selection of fresh and matured cheese from 'La Mère Richard'

Assiette Gourmande aux fruits frais de saison

Delicacies and Temptations with fresh fruits of season

Petits Fours et Chocolats

Fantasies and Chocolates