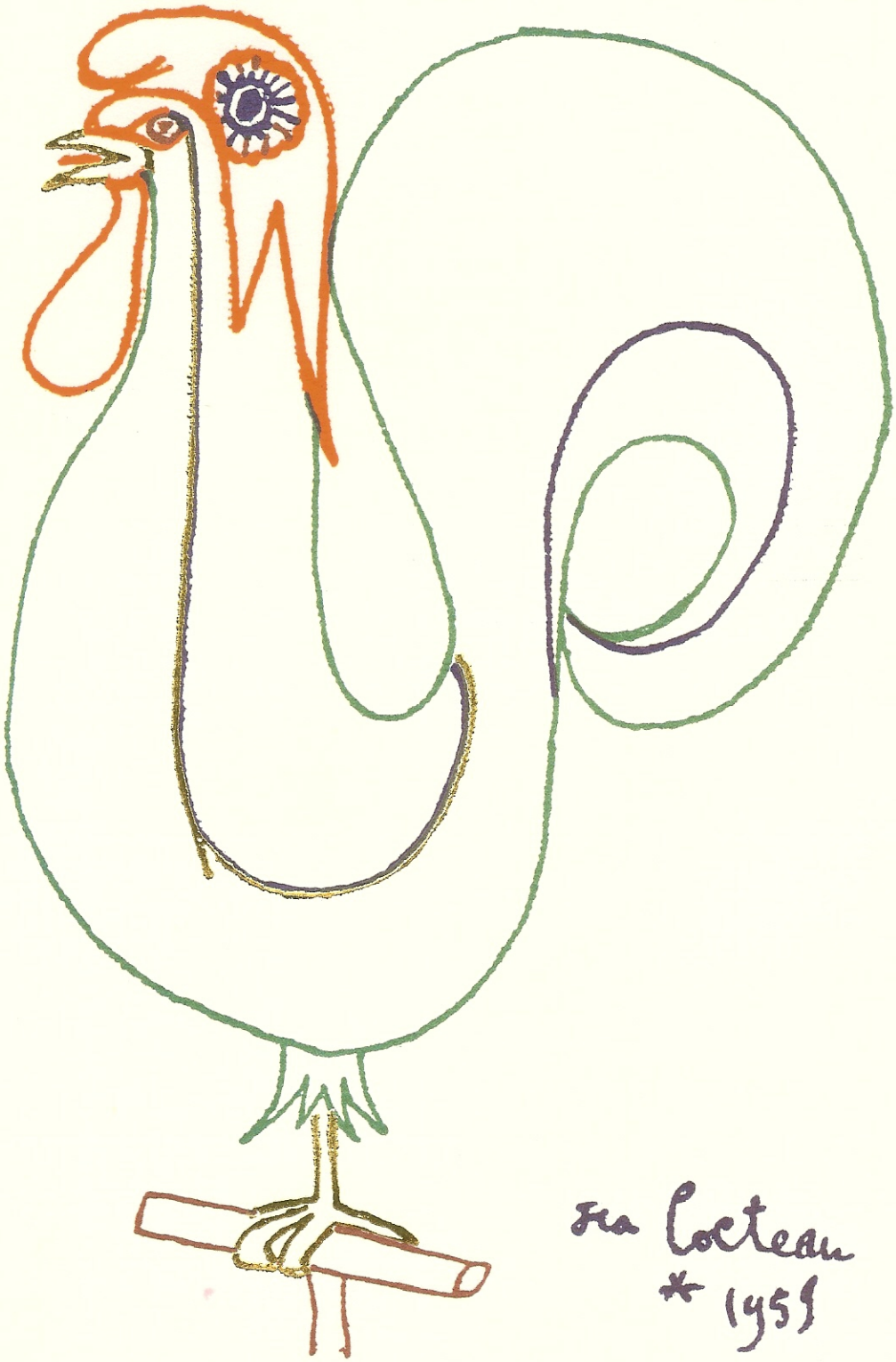
PAUL BOCUSE



Dîner du lundi 26 octobre 2009

Menu

Cocktail de l'Abbaye

Porcelets à la broche
Jambon au foin
Oreiller de la Belle Aurore
Jambon Bellota-Bellota

Soupe aux truffes noires V.G.E.

Homard américain à la française

Lièvre à l'Impériale*
Châtaignes et polenta

Fromages «Mère Richard»
Saint-Marcellin affiné et baratte de chèvre frais

Ambassadeur Bernachon
Marmite glacée norvégienne

Cafe Nespresso et Chocolats Valrhona
Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit

* Lièvre à la Royale : à l'époque de Louis XIV était servi entier avec les os.
Lièvre à l'Impériale : à l'époque de Napoléon Ier, l'empereur le préférait sans les os.