

Vol Air France Paris-Los Angeles

MENU

L'été en Périgord

*Gérard Lasserre, Chef du restaurant "La Meynardie" à Salignac
et Alain Giraud, membre de l'Association "Les Toques du Ciel" de Servair
ont créé pour vous ce Menu Tradition.*

*Gérard Lasserre, Chef from the restaurant "La Meynardie" in Salignac,
and Alain Giraud, member of Servair's association "Les Toques du Ciel",
have created this special "Menu Tradition" for you.*

Apéritifs - Repas

Buffet

Collation

RECETTES DU PÉRIGORD

REPAS

HORS D'ŒUVRE

Salade gourmande,
foie gras d'oie au naturel,
gâteau de cèpes
et tomate séchée à l'huile
ou*

Salade fraîcheur aux herbes aromatiques
accompagnée de noix de pétoncles
et de magret de canard en julienne


HORS D'ŒUVRE

Gourmet salad,
goose foie gras,
cepe mushroom flan
and sun-dried tomatoes
or*

Fresh seasonal salad with herbs
served with scallop garnish
and duck julienne

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Côte d'agneau poêlée au beurre de truffe
Gratin de pommes de terre au four,
fricassée de champignons
et tomate cerise
ou*

 Ragoût d'écrevisses, sauce crémeuse au basilic
Tambourin de courgette à la tomate,
riz basmati à la julienne de légumes
ou*

 Le plat du jour

CHOICE OF MAIN COURSES

Sautéed lamb chop served with truffle butter
Baked potato gratin,
mushroom fricassée
and cherry tomato
or*

Crayfish stew in basil sauce
Zucchini stuffed with chopped tomato,
basmati rice with vegetable julienne
or*

Today's special dish

LA SÉLECTION DU MAÎTRE FROMAGER

Trappe d'Echourgnac, Camembert, Fourme d'Ambert

OUR SPECIAL CHEESE SELECTION

Trappe d'Echourgnac, Camembert, Fourme d'Ambert

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Nougat périgourdin
Truffon
Pâtisserie aux griottes
Sorbets et petits fours secs
Corbeille de fruits

ASSORTED DESSERTS

Perigord nougat
Chocolate cake
Morello cherry cake
Sherbet served with sweet biscuits
Basket of fruit

OU OR



SERVICE EXPRESS

Ce repas froid peut vous être servi en quelques minutes
This cold meal can be ready for you in minutes.

Hors d'œuvre
Sélection de fromages et pâtisserie

Hors d'œuvre
Cheese selection and pastry

OU OR

SERVICE DIFFÉRÉ

Si vous préférez être servi plus tard pendant le vol, nous vous proposons un repas froid ou chaud.
If you would prefer to be served later, you can ask for either the cold or hot meal.

Votre choix de plat chaud*
Sélection de fromages et pâtisserie

Main course of your choice*
Cheese selection and pastry

*Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est pas disponible.

*Please accept our apologies if your choice is not available.

BUFFET

Au cours du vol un buffet est à votre disposition au bar.
Buffet bar snacks are available throughout the flight.

Sandwiches	<i>Sandwiches</i>
Petits fours secs	<i>Sweet biscuits</i>
Corbeille de fruits secs et de fruits frais	<i>Basket of dried and fresh fruit</i>



COLLATION

Assiette Périgourdine	<i>Périgord assortment</i>
Croustade d'œufs brouillés au saumon fumé	<i>Scrambled egg and smoked salmon in pastry</i>
Samossa de légumes	<i>Vegetable samosa</i>
Légumes campagnards	<i>Country-style vegetables</i>
Fruits frais	<i>Fresh fruit</i>



Le plat du jour que vous suggère le Chef :

Sauté de bœuf au vin de Cahors

Nous vous proposons aujourd'hui une recette classique du terroir. Les morceaux de bœuf sont braisés délicatement, en fin de cuisson le chef ajoute dans la sauce quelques fruits secs qui apportent plus de finesse. Ce plat est servi avec un subric de céleri à la crème, des galettes de brocolis et des carottes poêlées au beurre.

Today's special suggestion from the Chef:

Beef sautéed in Cahors wine sauce

Today we propose a traditional Périgord recipe. The pieces of beef are gently braised, and just before they are totally cooked, the chef adds dried fruit to the sauce for a more subtle flavour. This dish is served with celery soufflé, broccoli pancakes and carrots sautéed in butter.