



*D'hiver délices*

*Carte en main...*

# 2



*By Nicolas GUERQUIN et son équipe...*

## ENTRÉE DE PREMIÈRE MAIN

LE FOIE GRAS DU PERIGORD **20 €**  
En terrine, marmelade de poires au romarin, miel de noilly

LE FENOUIL **12 €**  
En velouté chaud, jambon belotta de Romero Sanchez  
36 mois d'affinage

LE SAUMON FUME ECOSSAIS BORVO **18 €**  
Coeur de saumon fumé, légumes croquants de saison,  
condiment raifort

LA SAINT JACQUES **16 €**  
Noix justes saisies, céleri rave et truffe fraîche de saison

L'ESCARGOT **15 €**  
Petit Gris émulsion d'ail



# 3



## PLATS DE SECOND TOUR

LA LOTTE 25 €  
Médaille, sur lit de potiron et coques

LE SAINT PIERRE COTIER 25 €  
Lentilles vertes du puy braisées, émulsion de citronnelle  
et de gingembre

L'AGNEAU 20 €  
Carré rôti, châtaignes caramélisées aux pommes  
et aux raisins

LE BOEUF IRISH ANGUS 25 €  
Rumsteck cuit au sautoir, purée de pomme de terre truffée

LE PIGEONNEAU DE VENDÉE 27 €  
Escalope de foie gras poêlée, champignon Erengy  
et choux pak tchoi



4



## FINAL GOURMAND

FROMAGE FRAIS 10 €  
Affiné par Marie Quatrehomme  
(Meilleur Ouvrier de France 2000)

PÂTISSERIE SURPRISE 8 €

COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SON COULIS 8 €

PRESTIGE SUCRE PIERRE HERME 12 €



# 5



## A TOUTE HEURE, À TOUT VIN ROUGE MILLESIME...

### Beaujolais

Brouilly Château des tours	40,00 €
Brouilly Domaine Charmette « Les Pierreux »	35,00 €

### Vallée de la Loire

Sancerre Domaine J-P. Picard	37,00 €
------------------------------	---------

### Vallée du Rhône

Côte Rôtie Domaine F.Villard « Le Gallet Blanc »	105,00 €
--	----------

### Bordeaux

St-Estèphe Cru Bourgeois Tronquoy-Lalande	40,00 €
St-Emilion Grand Cru Château Haut Gros Caillou	40,00 €
St-Estèphe Château Beau Site	45,00 €
St-Estèphe Château Morin	51,00 €
Pomerol Les Chemins de la Croix Du Casse	45,00 €
Pauillac Lacoste-Borie	47,00 €
St-Julien Château Lalande Borie	50,00 €
St -Emillion Grand Cru Château Chatelet	85,00 €
Pauillac 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Château Batailley	100,00 €
Petit champ des treilles	30,00 €
Pomerol de Sales	55,00 €
Haut Médoc Cantemerle	75,00 €
Saint Julien Amiral de Beychevelle	90,00 €
Margaux Château Marsac Séguineau	71,00 €
Pessac Leognan Château Luchey-Halde	85,00 €

### Bourgogne

Volnay Domaine Chantal Lescure	65,00 €
Nuit St-Georges Domaine Chantal Lescure « Les Damodes »	90,00 €

### Noble cru

St-Emilion Château Cheval Blanc 1 <sup>er</sup> Grand Cru	
Côte Rôtie La mordorée	
Ermitage Le pavillon	

### Sélection vin des régions de France et du monde

25,00 €



# 5

# 6



## ... BLANC OU ROSÉ

### Vallée de la Loire

Pouilly Fumé Vieilles Vignes	27,00 €
Sancerre Domaine Fleuriot	32,00 €

### Bourgogne

Côte de Beaune Domaine Chantal Lescure « Clos des Topes »	45,00 €
--	---------

### Bordeaux

Péssac-Léognan Lagrave Martillac	45,00 €
----------------------------------	---------

### Sauternes

Château Haut Mayne Caillou	47,00 €
----------------------------	---------

### Côte de Provence

Harmonie « Roseline »	23,00 €
Rimauresq Cru Classé	33,00 €

### Côteaux d'aix en Provence

Domaine de la Chapelle Saint-Victor	21,00 €
-------------------------------------	---------

## ... TRANSPARENT COMME L'EAU.

Evian	25 cl	3,50 €	Badoit	50 cl	4,50 €
Vittel	25 cl	3,50 €	Orezza	50 cl	4,50 €
San Pellegrino	25 cl	4,50 €	San Pellegrino	50 cl	5,00 €
St Yorre	25 cl	4,50 €	Vittel	100 cl	5,50 €
Perrier	33 cl	4,50 €	Evian	100 cl	5,50 €
Evian	50 cl	4,50 €	Orezza	100 cl	5,50 €
Vittel	50 cl	4,50 €			



# 9

# 7



## DÉFILÉ DE BULLES

Champagne ACF	coupe <b>12,00 €</b>	Bouteille <b>70,00 €</b>
Ruinart Brut	coupe <b>16,00 €</b>	Bouteille <b>150,00 €</b>
Ruinart Blanc de blanc	coupe <b>18,00 €</b>	Bouteille <b>180,00 €</b>
Ruinart Rosé	coupe <b>18,00 €</b>	Bouteille <b>200,00 €</b>
Laurent-Perrier Brut	coupe <b>14,00 €</b>	Bouteille <b>150,00 €</b>
Laurent-Perrier Rosé	coupe <b>18,00 €</b>	Bouteille <b>200,00 €</b>

## MILLÉSIME HAUTE COUTURE...

Laurent-Perrier Grand Siècle  
Dom Pérignon Brut Vintage  
Cristal Roederer  
Dom Ruinart



# 8



## APERITIF FESTIF

Campari	5cl	8,00 €
Martini Bianco, Rosso, Dry	5cl	8,00 €
Porto Sagres	5cl	8,00 €
Ricard	2cl	8,00 €
Pastis 51	2cl	8,00 €
Suze	5cl	8,00 €
Pinneau des Charentes	10cl	8,00 €
Kir vin blanc	10cl	7,00 €
Kir Royal	10cl	12,00 €

## EPILOGUE DIGESTIF (4cl)

Baileys		10,00 €
Grand Marnier		10,00 €
Get 27		10,00 €
Cointreau		10,00 €
Marie Brizard		10,00 €
Manzana		10,00 €
Bénédictine		10,00 €
Amaretto		10,00 €
Calvados Coquerel		10,00 €
Cognac Hennessy "Fine de Cognac"		19,00 €
Cognac Delamain XO		27,00 €
Cognac Remy Martin Louis XIII		310,00 €
Cognac Hennessy Paradis		135,00 €
Armagnac Laubade		16,00 €
Armagnac Baron De Lustrac		26,00 €

Eau de vie Poire William		13,00 €
Eau de vie Framboise		13,00 €



# 8

# 9



## REGLE « THE GAME'S FOOD »

### Article 1

La partie peut se jouer seul, à deux, à quatre ou à six invités.

### Article 2

Carte ouverte en main, vous devez sélectionner les mets, les plats, les vins pour vous offrir un repas de rêve, d'hiver délicies...

### Article 3

La suggestion « entrée, plat, dessert du jour » reste un atout décisif et peut influencer la partie en fonction de vos envies « gourmet ».

### Article 4

La carte des vins pour une série de raffinement vous séduira dans la couleur du coeur !

### Article 5

Le but du jeu est de vivre une expérience de saveur, une dégustation exclusive dans la dimension de produits nobles où tout est mis en oeuvre pour vous réserver le meilleur.

### Article 6

Ce jeu vous réservera bien des surprises....

Il n'y a pas de perdant, que des gagnants !

La stratégie pour gagner est de vous faire plaisir et d'avoir un bon appétit.

By Stéphane Sciortino  
Directeur Qualité Food & Beverage



# 6



Aviation Club de France