



Académie Culinaire
de France

MENU
DINER DE CHASSE ACF

140 ans

LE SAMEDI 25.11.2023

HOTEL DE POULPRY

Maison des Polytechniciens

Hôtel
de Poulpry Maison des Polytechniciens



L'Académie Culinaire de France
offre à votre dégustation pour le Dîner de Chasse des 140 ans

Cocktail du Dîner de Chasse des Partenaires
Signé par Stéphane Debracque et Fabrice Prochasson MOF 1996

Le Saumon Sauvage d'Ecosse
en terre battue de café
Note de racine wasabi
Signé Xavier Rousseau

Oreiller de la belle Aurore aux six gibiers,
Tranche de coing confit,
Légumes d'automne acidulés, mâche et jus court
Signé Christian Têtedoie - MOF 1996

Le Sandre de nos lacs en juste cuisson
Croustillant de Céleri en deux textures
Kebbé de Butternut Maraichère aux Cèpes
Sauce Champagne Piper Heidsieck
Signé Nizam Nassif

La Caillette de Marcassin au parfum de Truffes Noires et Foie Gras,
Girolles cuisinées, pépites de châtaignes
Signé Bruno Pommier

Le Colvert Sauvage au vin de Sangria
Cuisse confite en feuille de Trévis
Berlingot de betterave golden burpee's à la poire William épicée
Signé Jean-Marie Gautier, MOF 1991

Le chocolat fumé aux notes de Champignons des Sous-bois
Signé James Berthier

Savarin au Meijian Mandarine, crème de pistache et fleur d'oranger
Sublimé par un Marron Glacé
Signé James Berthier

*L'Académie Culinaire de France
offre à votre dégustation une carte des vins
Sélectionnés par Patrice Boudet pour accompagner
ce menu*

Apéritif

Champagne Piper Heidsieck brut
Gwentremener Ty Secret demi sec - Poiron Dabin

Amuse-bouche

Champagne Brut - Piper Heidsieck

Entrée et plat de poisson

Chablis cuvée les Vénérables 2019 – La Chablisienne

Plats de gibiers

Cahors "The New Black Wine" 2015 – Clos Triguedina

Pré-dessert et dessert

Eaux de vie de prunes vertes Meijian Mandarin – Tchin

Eaux de Nestlé Waters

Eau de Vittel et Eau San Pellegrino

Café Nespresso

*Cocktail des Partenaires à partir de 19h15
Dîner servi à partir de 20h30*

Chers Membres Emérites, Titulaires, Auditeurs et Associés,
Chers Partenaires, nous tenons sincèrement à vous remercier
pour votre engagement envers l'Académie Culinaire de France.

Nous sommes très heureux de concevoir des événements pour
valoriser nos Académiciens, notre Patrimoine, notre
Gastronomie Française et nos fidèles Partenaires.

Nous espérons passer ce moment d'exception à vos côtés.

Pour tout renseignement complémentaire, nous restons à votre
disposition via :

ac@academieculinairdefrance.fr



Partenaires Premium de l'Académie Culinaire de France :



Académie Culinaire de France

Partenaires du Diner de Chasse de l'Académie Culinaire de France :

Maison Valayer Truffes



carmin