



BUSINESS

AIRFRANCE /



DÉTROIT - PARIS

BIENVENUE À BORD

Votre exemplaire personnel du menu
Your personal copy of the menu card



DANIEL ROSE

*Chef étoilé / associé - Le Coucou, NY &
Chef / propriétaire - Chez La Vieille, La Bourse et La Vie, Paris*
Michelin-star chef / partner - Le Coucou, NY &
Chef / owner - Chez La Vieille, La Bourse et La Vie, Paris

Originaire de Chicago, Daniel Rose a étudié à l'Institut Paul Bocuse de Lyon. Formé auprès des plus grands chefs du monde, il ouvre son premier restaurant parisien qui a été salué par la critique. Sa collaboration avec Air France permet aux passagers de déguster ses créations culinaires, délicieuses et réconfortantes, élaborées avec les meilleurs ingrédients de saison.

Originally from Chicago, Daniel Rose studied at the Paul Bocuse Institute in Lyon. After training alongside some of the world's most renowned chefs, he opened his first critically acclaimed Paris restaurant. Thanks to his Air France collaboration, passengers can sample his delicious and comforting culinary creations, featuring the finest seasonal ingredients.

- DINNER -

STARTER	Maine lobster and tangy fennel salad
DISH	 Pot-au-feu style braised beef
	 Poultry sausage parcel with foie gras, potato purée, spinach
	Shrimp in a lobster sauce, baby spinach, oyster mushrooms, red rice
	Orecchiette pasta with creamy butternut squash and zucchini
CHEESE	The day's selection
DESSERT	Trio of mini pastries

- OR -

- EXPRESS DINNER -

To take full advantage of this opportunity to sit back and relax, why not order a selection of cold dishes (starter, cheese, dessert) from our menu.



PAOLO BASSO

Meilleur sommelier du monde 2013, en charge de la sélection des vins pour Air France
2013 best sommelier of the world, in charge of selecting the wines for Air France

Pour débiter le voyage le Champagne Pommery Brut Royal vous accompagne de son dynamisme et sa fraîcheur. La souplesse du Chardonnay de Bourgogne se révèle dans le St Véran d' Albert Bichot. Le Château l'Hospitalet de chez Gérard Bertrand est une combinaison réussie de richesse et d'éclat. Dans le Châteauneuf-du-Pape Reine Jeanne de la Maison Ogier, vous trouvez de la force et une belle expression solaire. Le Château Haut-Bergey est un Bordeaux qui à son apogée révèle une très belle complexité.

The dynamic and fresh Champagne Pommery Brut Royal is the perfect accompaniment as you begin your journey. The St Véran from Albert Bichot reveals the suppleness of a Burgundy Chardonnay. The Château l'Hospitalet from Gérard Bertrand is a masterful combination of richness and brilliance. The Châteauneuf-du-Pape Reine Jeanne from Maison Ogier is a powerful wine with a beautiful sun-drenched expression. The Château Haut-Bergey is a Burgundy that reveals wonderful complexity at its peak.

- CHAMPAGNE -



POMMERY BRUT ROYAL POMMERY

CHAMPAGNE *Chardonnay, pinot noir, meunier*

Cuvée-signature de la Maison Pommery, Brut Royal est un champagne très équilibré. Il représente le cœur du style Pommery : vivacité, fraîcheur, finesse.

Pommery.fr

- BLANC -



CHÂTEAU L'HOSPITALET 2018 GÉRARD BERTRAND

LANGUEDOC *Rolle, roussanne, viognier, bourboulenc*

Le rolle, la roussanne, le viognier et le bourboulenc profitent autant de l'extrême chaleur que de la fraîcheur de la mer, la Méditerranée étant toute proche de la propriété. Un blanc vif aux notes iodées et aux arômes de poivre blanc.

www.gerard-bertrand.com



SAINT VÉРАН 2018 ALBERT BICHOT

BOURGOGNE *Chardonnay*

Un cru du Chardonnay riche en senteurs florales et qui offre de subtils arômes d'agrumes, de vanille et de noisette. La finale est rafraîchissante et l'ensemble bien équilibré.

- ROUGE -



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE REINE JEANNE 2017 MAISON OGIER

VALLÉE DU RHÔNE *Grenache, mourvedre, syrah*

La cuvée Reine Jeanne conjugue la générosité solaire et la finesse d'un terroir unique. Un nez intense aux arômes d'épices douces et de garrigue. Une bouche riche et généreuse sur des notes de fruits noirs.



PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2014 BEYERMAN

BORDEAUX *Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, malbec*

Ces cépages prennent racine dans les sols argilo-graveleux du village de Léognan. La culture naturelle favorise un fruit frais dont l'élevage délicat a protégé toute l'aromatique.

- CHAMPAGNE -



POMMERY BRUT ROYAL POMMERY

CHAMPAGNE *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*

Maison Pommery's signature cuvée, Brut Royal is a very balanced champagne. It faithfully represents Pommery's style: vivacity, freshness and finesse.

Pommery.fr

- WHITE -



2018 CHÂTEAU L'HOSPITALET GÉRARD BERTRAND

LANGUEDOC *Rolle, Roussanne, Viognier, Bourboulenc*

Rolle, Roussanne, Viognier and Bourboulenc benefit from a hot climate as well as the freshness of the Mediterranean sea, which lies close to the estate. A lively white wine with iodine notes and white pepper aromas.

www.gerard-bertrand.com



2018 SAINT-VÉRAN ALBERT BICHOT

BURGUNDY *Chardonnay*

A Chardonnay cru with an abundance of floral scents and subtle aromas of citrus fruit, vanilla and hazelnut. It has a refreshing finish and is well balanced overall.

- RED -



2017 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE REINE JEANNE MAISON OGIER

RHÔNE VALLEY *Grenache, mourvedre and syrah*

The Reine Jeanne cuvée is generously sun-drenched combined with the finesse of a unique terroir. An intense nose with aromas of sweet spices and Mediterranean scrubland. Rich and generous on the palate with notes of black berries.



2014 PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-BERGEY BEYERMAN

BORDEAUX *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec*

Its grape varieties take root in the clay-gravel soils of the village of Léognan. The natural cultivation results in hints of fresh fruit, while its delicate ageing process protects these aromas.

- APÉRITIFS -

BELLEVOYE Bleu - triple malt

Jack Daniel's Whiskey

RICARD

Gin

Vodka

Bitter

Vermouth Rosso

Porto rouge Quinta Do Noval Tawny 10 ans d'âge

Red Port Quinta Do Noval 10 Year Old Tawny

Bière HEINEKEN

Beer HEINEKEN

- DIGESTIFS -

Cognac HINE Homage XO Grande Champagne

Calvados hors d'âge

Very old Calvados

Armagnac Château de Laubade Intemporel Hors d'âge

Eau-de-vie de poire

Pear brandy

Chartreuse Verte

Green Chartreuse liqueur

- BOISSONS FROIDES -
COLD DRINKS

Eau de source, BADOIT, PERRIER
Spring water, BADOIT, PERRIER

Jus de fruits
Fruit juices

Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola zero sucres
Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola Zero Sugar

Fuze Tea Pêche Intense
Fuze Tea Intense Peach

Finley Tonic

Sprite

- BOISSONS CHAUDES -
HOT DRINKS

Café et cappuccino SEGAFREDO offerts avec un carré de chocolat VALRHONA
SEGAFREDO coffee and cappuccino served with a VALRHONA chocolate square

Savourez un espresso ILLY ou un espresso ILLY décaféiné
Enjoy an ILLY espresso or an ILLY decaffeinated espresso

"Déguster le meilleur du thé" : la sélection thés et infusions de PALAIS DES THÉS
"Taste the best tea" : the herbal tea selection by PALAIS DES THÉS

Chocolat: Offrez-vous un délicieux moment gourmand
Chocolate: Indulge yourself in a delicious gourmet experience

