



**LA PREMIERE**

**AIRFRANCE /**



PARIS - WASHINGTON

-

**BIENVENUE À BORD**

LA PREMIÈRE

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



## ARNAUD DONCKELE

*Arnaud Donckele, Chef at the three-Michelin-star Cheval Blanc St-Tropez restaurant,  
Chef at the Cheval Blanc Paris gourmet restaurant*

An alchemist of flavor, Arnaud Donckele's cuisine is a mosaic of flavorful and colorful touches from the land and sea that come together in harmony on the palate. His dishes take you on a rustic journey around the Mediterranean. They flirt with the subtle flavors of sun-drenched vegetables and a wealth of aromatic herbs from the Provence region.

---


## LUNCH


---


APPETIZER  Caviar with aniseed


SOUP Tomato and melon gazpacho


STARTER Herbed foie gras terrine, fruit compote

 Roasted langoustines and toasted langoustine shell sauce infused with chestnut honey and rosemary

DISH  Tender grilled fillet of lamb, root vegetables accompanied by a mixed leaf salad

 Poultry poached in basil stock, suprême sauce with pesto and macaroni pasta with a grilled parmesan topping

 Lightly seared scallops, fumet n°4, seafood jus with praline and stuffed mushrooms

 Smoked burrata raviole seasoned like a savory mendiant disc

MIXED SALAD **Create your own salad using seasonal ingredients from the following:** salad with shrimp or smoked duck breast, smoked scamorza cheese, vegetables and balsamic vinaigrette with fresh herbs

CHEESE Camembert, Gratte-Paille, Comté, Fourme d'Ambert AOP, Sainte-Maure AOP

DESSERT Verbena chocolate finger by Philippe Urraca, raspberry tart

HINT OF FRESHNESS Ice creams and sorbets  
Fresh fruit

## LIGHT SNACK

---

DISH	baby spinach salad and ewe's cheese, tomato and sherry sauce and pesto, leek tart and marinated vegetable rounds
DAIRY PRODUCT	Plain yogurt
DESSERT	Strawberry soup, lime zest

We apologize if your choice is no longer available.  
Do you have any allergies? Please speak to our on-board staff.



## PAOLO BASSO

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

La Cuvée Grand Siècle de chez Laurent Perrier, à la fois élégante et complexe livre au palais des sensations soyeuses. Le Chablis 1er cru Les Vaucopins du Domaine Long Depaquit est un vin dynamique et intense, idéal pour débiter le repas. Le Condrieu La Galopine de chez Delas vous offre un joli côté solaire et chaleureux. Le Gevrey-Chambertin La Justice de chez Faiveley révèle une grande maturité associée à une belle complexité. Le Château Cantenac Brown traduit l'harmonie entre élégance et générosité typique des vins de Margaux. Pour terminer en douceur, le Château La Tour Blanche vous séduit pour son moelleux et sa complexité.

The elegant yet complex Cuvée Grand Siècle from Laurent Perrier leaves a silky sensation on the palate. The Chablis Premier Cru Les Vaucopins from Château Long-Depaquit is a dynamic and intense wine, the perfect choice to start your meal. The Condrieu La Galopine from Delas has a beautifully warm and sun-drenched character. The Gevrey-Chambertin La Justice from Faiveley reveals great maturity combined with a fine complexity. The Château Cantenac Brown balances elegance and generosity typical of Margaux wines. For a gentle finish, let yourself be seduced by the sweet and complex Château La Tour Blanche.

---

## CHAMPAGNE



### CUVÉE GRAND SIÈCLE LAURENT PERRIER

CHAMPAGNE *Chardonnay, pinot noir*

Recréer l'année parfaite ! Summum de l'assemblage champenois, Grand Siècle est le choix de trois années millésimées élaborées à partir d'une sélection de Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir de la Champagne.

## VIN LIQUOREUX



### SAUTERNES 2009 LA TOUR BLANCHE JOANNE

BORDEAUX *Sémillon, sauvignon, muscadelle*

2009 signe un très joli millésime, équilibré, avec une belle tension, mêlant richesse et fraîcheur. Cette dernière donne du relief au vin et allonge sa persistance aromatique.

## BLANC



### CONDRIEU LA GALOPINE 2016 DELAS FRÈRES

VALLÉE DU RHÔNE *Viognier*

En surplomb du Rhône, le cépage viognier offre des vins au nez dominé par les fruits à chair blanche, le miel et les fruits secs. La maison Delas signe ici un blanc charmeur, d'une irrésistible exubérance. Une cuvée de haut-vol.



### CHABLIS 1ER CRU LES VAUCOPINS 2018 DOMAINE LONG-DEPAQUIT

BORDEAUX *Chardonnay*

La mosaïque des Terroirs confère à ce Chardonnay élégance et complexité. C'est un vin élégant aux arômes de fruits blancs, d'amandes fraîches et aux notes épicées. Une belle vivacité !

## ROUGE



### GEVREY-CHAMBERTIN 2013 LA JUSTICE

BORDEAUX *Pinot Noir*

Ce vin élégant présente une belle robe grenat. Au nez, il allie fruité et fraîcheur. La bouche est ronde et puissante sur des notes de petits fruits noirs associées à un boisé délicat.



### MARGAUX 2012 CHATEAU CANTENAC BROWN

BORDEAUX *Cabernet sauvignon, merlot*

Le charme de Margaux dans un vin droit, d'accès facile, riche aux saveurs marquées. Une belle vinosité en 2012. Nous retrouvons l'un des crus de Margaux les plus "Pauillac".

## CHAMPAGNE

---



### CUVÉE GRAND SIÈCLE LAURENT PERRIER

CHAMPAGNE *Chardonnay, pinot noir*

Recreating the perfect year! The ultimate blend of champagnes, Grand Siècle is the culmination of three vintage years produced from a selection of Chardonnay Grand Crus and Pinot Noir Champagne.

## SWEET WHITE WINE

---



### 2009 SAUTERNES LA TOUR BLANCHE JOANNE

BORDEAUX *Sémillon, Sauvignon, Muscadelle*

2009 marks a beautiful, balanced vintage with a wonderful tension between richness and freshness. The latter gives the wine depth and prolongs its aromatic persistence.

## WHITE

---



### 2016 CONDRIEU LA GALOPINE DELAS FRÈRES

RHÔNE VALLEY *Viognier*

Overlooking the Rhône, the viognier grape variety offers wines a nose dominated by white-fleshed fruit, honey and dried fruit. Here, Maison Delas Frères has produced a charming, irresistibly exuberant white wine. An excellent cuvée.



### 2018 CHABLIS 1ER CRU LES VAUCOPINS DOMAINE LONG-DEPAQUIT

BURGUNDY *Chardonnay*

The diverse terroir lends elegance and complexity to this Chardonnay. It is an elegant wine with aromas of white-fleshed fruit, fresh almonds and spiced notes. Wonderfully vivacious!

## RED

---



### 2013 GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE

BURGUNDY *Pinot Noir*

This elegant wine is a beautiful garnet red color. The nose is a blend of fruitiness and freshness. The mouthfeel is rounded and powerful with notes of dark berries coupled with delicate woody aromas.



### 2012 MARGAUX CHÂTEAU CANTENAC BROWN

BORDEAUX *Cabernet Sauvignon, Merlot*

The charm of Margaux in a straight, accessible wine rich in distinctive flavors. The 2012 has a beautiful vinosity. Here, we can find one of the most "Pauillac" Margaux crus.



## APÉRITIFS

---

**BELLEVOYE Rouge - triple malt**

Blended Scotch Whisky

Jack Daniel's Whiskey

**RICARD**

Gin

Vodka

Vermouth Rosso

**Porto rouge Taylor's LBV 2013**

2013 Taylor's LBV red port

**Bière HEINEKEN**

Beer HEINEKEN

## DIGESTIFS

---

**Cognac HINE Antique XO Grande Champagne**

Armagnac Château de Laubade 1989

**Eau-de-vie de poire**

Pear brandy

**Chartreuse Verte**

Green Chartreuse liqueur

**Liqueur de fruits**

Fruit liqueur

## BOISSONS FROIDES

COLD DRINKS

---

**Eau minérale EVIAN, BADOIT, PERRIER**  
Mineral water EVIAN, 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** COFFEE

**Café et cappuccino**  
**Retrouvez Espresso ILLY et Espresso ILLY décaféiné servis au bar ou, sur demande, à votre place**  
Coffee and cappuccino  
Find ILLY espresso and ILLY decaffeinated espresso served at the bar or at your seat upon request

**THÉ** TEA

**Sélection de thés et infusions « PALAIS DES THÉS »**  
Selection of "PALAIS DES THÉS" teas and herbal teas

**CHOCOLAT** CHOCOLATE

**Offrez-vous un moment chocolaté**  
Indulge yourself in a chocolate experience