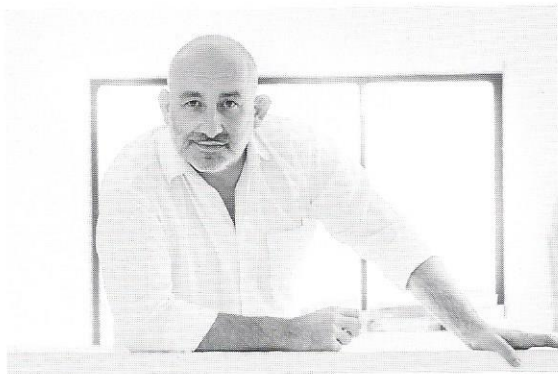




# M E N U

BUSINESS /



Jean-Marie Massaud est un designer d'avant-garde, intimiste et voyageur. Synthèse et réduction guident le travail de ce créateur prolifique, proposant dans sa quête de légèreté un retour à l'essentiel et une ode au plaisir et au raffinement. Parfaite connivence de son talent et de l'esprit Air France, il a imaginé la nouvelle ligne d'arts de la table Business comme une composition légère et délicate, pour un repas suspendu où saveurs et sensations s'élèvent et se répendent.

Jean-Marie Massaud is an avant-garde designer, an intimist and a voyager. Synthesis and reduction guide the work of this prolific creator, who in his quest for lightness offers a return to the essential and an ode to pleasure and refinement. Through the perfect compatibility of his talent with the spirit of Air France, he has created a new line of tableware for Business Class. With this light, delicate design complementing any meal above the clouds, all flavors and sensations will be heightened and fused.

# BIENVENUE À BORD WELCOME ABOARD



FRANÇOIS ADAMSKI, MEILLEUR OUVRIER  
DE FRANCE ET BOCUSE D'OR, INVITÉ DU  
STUDIO CULINAIRE SERVIR.

François Adamski, a Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or winner  
and guest of the Servir Culinary Studio.

La nouvelle étoile de la gastronomie française. C'est dans la discrétion, et l'application chevillée au corps que François Adamski s'est forgé un nom. L'enfant du Nord est devenu l'un des plus brillants disciples de l'école française classique, ciselant une cuisine toute en minutie, simple en apparence, où chaque détail compte. Sa parfaite maîtrise des techniques, il la tient des plus grands comme Michel Roth et Eric Briffard, ses premiers mentors. Il l'a ensuite rodée avec succès aux quatre coins de la France. Certainement, son habileté sommeillait en lui dès son plus jeune âge, sa mère lui ayant transmis, enfant, le goût des belles choses mais aussi les odeurs et les saveurs des bons plats. Étoilé à deux reprises, volant désormais de ses propres ailes à Bordeaux, nouvel épicerie de la gastronomie moderne, il nous livre ici un aperçu de son art : une cuisine sans grandiloquence appuyée, qui sonne au plus juste et sait toujours surprendre.

The newest star of French gastronomy. François Adamski, a native of northern France, quietly earned a name for himself through his hard work and dedication. He became known as one of the most brilliant disciples of traditional French cuisine before developing a cuisine that is simple in appearance yet focused on the smallest detail. His perfect mastery of technique, skills that were honed throughout France, was learned from great chefs like his early mentors Michel Roth and Eric Briffard. His inborn dexterity was fostered by his mother, who nurtured his appreciation for artistry and for the flavors and aromas of good food. After two Michelin stars, he has landed in Bordeaux, the new epicenter of modern gastronomy, where he delivers a glimpse of his brilliance: an unpretentious cuisine that delivers on his promise and belies its seeming simplicity.

# CARTE DES BOISSONS BEVERAGE LIST

## CHAMPAGNE ET VINS - CHAMPAGNE AND WINES

À choisir dans notre carte des vins  
Choose from our wine list

## APÉRITIFS

The Glenlivet Founder's Reserve  
Jack Daniel's Whiskey  
Apéritif anisé  
Aniseed apéritif  
Gin  
Vodka  
Bitter  
Vermouth Rosso

## PORTO - PORT

Porto rouge Graham's Tawny 10 ans d'âge  
Red Graham's Tawny Port aged 10 years

## BIÈRE - BEER

Heineken

## BOISSONS DIVERSES - SOFT DRINKS

Jus de fruit Fruité : orange, tomate, pomme  
Fruité fruit juices: orange, tomato, apple

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Nestea Pêche Blanche, Tonic,  
Saveur Agrumes ou Ginger Ale  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Nestea White Peach, Tonic water,  
Citrus, Ginger Ale

## EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Evian, Badoit, Perrier



Les digestifs et boissons chaudes vous seront proposés à la fin de votre repas.  
Digestifs and hot beverages will be offered after your main meal.

#### CAFÉ, THÉ ET CHOCOLAT - COFFEE, TEA AND HOT CHOCOLATE

Café et cappuccino Nescafé offerts avec un carré  
de chocolat Valrhona

Nescafé coffee and cappuccino offered with  
a Valrhona chocolate

Espresso illy et espresso illy décaféiné

Espresso illy and decaffeinated espresso illy

Sélection de thés et infusion : « La Collection des Thés Fauchon »

Herbal tea and tea selection: "La Collection des Thés Fauchon"

#### DIGESTIFS

Cognac Tesseron lot n° 90 "XO Selection"

Tesseron Cognac "XO Selection" lot n° 90

Calvados hors d'âge

Bas-Armagnac Château du Tariquet Folle Blanche 12 ans

Bas-Armagnac Château du Tariquet Folle Blanche aged 12 years

Eau-de-vie de poire

Pear eau de vie

Chartreuse Verte

Green Chartreuse liqueur

# DÉJEUNER

## MISE EN BOUCHE

Mini bol de tartare de noix de Saint-Jacques au yuzu

## L'ENTRÉE GOURMANDE ET SA SALADE DE SAISON, JULIENNE DE BETTERAVE

Terrine de foie gras au combava, chutney de mangue, citron vert et gingembre, dos de saumon, fèves de soja à l'huile d'olive, citron

## LES PLATS CHAUDS

À choisir dans nos suggestions du jour

## LA SÉLECTION DU MAÎTRE FROMAGER

Camembert, Sainte-Maure

## LES DESSERTS

Notre trio de desserts :

mini clafoutis aux mirabelles, verrine à la fraise et à la crème vanille,  
entremets cara crakine au chocolat

Sorbets et glaces, salade de fruits frais

# SUR LE POUCE

Vous désirez davantage de temps pour travailler ou vous détendre ?  
Nous vous proposons l'entrée gourmande, la sélection du maître fromager  
et les desserts.

# COLLATION

Verrine de crème de chou-fleur, mini cake au poulet, à la tomate et au basilic,  
roulé au Boursin et concombre

Chou au citron, chou à la framboise

Salade de fruits frais

# LUNCH

## MISE EN BOUCHE

Scallop tartare with yuzu fruit

## GOURMET APPETIZER AND SEASONAL SALAD WITH BEET JULIENNE

Foie gras with Madagascar lime, mango chutney with lime and ginger,  
fillet of salmon, soybeans with olive oil, lemon

## CHOICE OF MAIN COURSE

Please select from today's suggestions

## OUR SPECIAL SELECTION OF CHEESE

Camembert, Sainte-Maure

## DESSERTS

Our dessert trio:

mini mirabelle plum clafouti, strawberry parfait with vanilla cream,  
chocolate cara crakine entremets

Sorbet and ice cream, fresh fruit salad

# SUR LE POUCE

Would you like more time to work or relax?

We recommend an express meal composed of our gourmet appetizer,  
cheese and desserts.



# LIGHT MEAL

Cream of cauliflower, chicken loaf with tomato and basil,  
Boursin cheese and cucumber roulade

Lemon cream puff, raspberry cream puff

Fresh fruit salad

# SUGGESTIONS DU JOUR

## **Château filet de bœuf poêlé**

purée de courgettes, champignons sautés au beurre et à l'échalote

## **Filet de poulet fermier snacké**

sauce au raifort, purée de pommes de terre, carottes sautées au beurre

## **Dos de cabillaud aux noisettes, duo de céleri et marrons, jus de viande acidulé** **une recette de François Adamski**

C'est un vrai plat de saison. On y trouve cette belle résonance entre la touche de céleri, un légume que j'affectionne, que réveille le croquant de la noisette. De plus, je trouve le mélange terre-mer intéressant, cela amène toujours un peu de puissance à une recette.

## **Lasagne aux champignons**

sauce crème à la ciboulette

**Ou le plat que vous aurez pré-commandé**

# TODAY'S SUGGESTIONS

## **Pan-seared tenderloin of beef**

zucchini purée, mushrooms sautéed in butter and shallots

## **Fillet of free-range chicken**

horseradish sauce, mashed potatoes, carrots sautéed in butter

## **Fillet of cod with hazelnuts, tangy meat jus, celery and chestnut** **a recipe by François Adamski**

This is truly a seasonal dish. The touch of celery, a vegetable I particularly like, adds a beautiful resonance that awakens the crispness of the hazelnut. And I find the mix of the land and the sea interesting, bringing a little bit of power to any recipe.

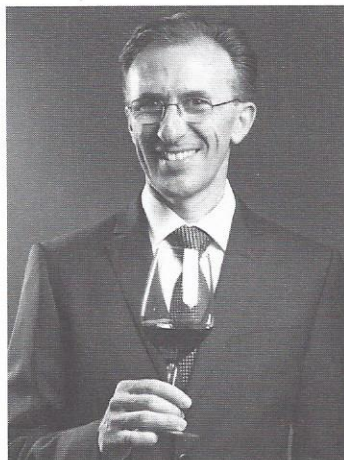
## **Mushroom lasagne**

chive cream sauce

**Or the dish you have pre-ordered**



# CARTE DES VINS WINE LIST



**PAOLO BASSO**

Meilleur Sommelier du Monde 2013,  
en charge de la sélection des vins  
pour Air France.

2013 Best Sommelier of the World,  
responsible for selecting the wines  
for Air France.



**THIERRY DESSEAUVE  
MICHEL BETTANE**

Auteurs du Guide Bettane + Desseauve des vins de France  
Authors of "Le Guide Bettane + Desseauve des vins  
de France"

De tous les micro-événements qui rythment le voyage et mieux qu'un bon livre ou un bon film, un bon repas est un moment attendu. Pour lui donner toute sa dimension, nous avons réuni quelques vins dont nous sommes assez fiers. Puisque tout commence toujours avec du champagne, voilà un joli brut qui ouvre fièrement sur un rhône blanc tout d'arômes et de soleil, un vin puissant. Après, bourgogne ou bordeaux ?

Of all the moments that make up a flight, better even than a good book or movie, it is the meal that is most anticipated. To realize its full potential, we have assembled a wine list to be proud of. As every good meal begins with champagne, we will begin with a nice brut, the perfect introduction to a powerful, sun-drenched white Rhône, full of aromas. After that, will it be Burgundy or Bordeaux?

Paolo Basso, Michel Bettane + Thierry Desseauve



## Champagne

Duval-Leroy Brut

Une maison familiale tenue avec rigueur et dévouement par une veuve énergique, c'est toute la Champagne en deux mots. Duval-Leroy a tout retenu de cette culture particulière. Dont l'essentiel : l'excellence comme objectif et l'exigence comme levier. Ceci explique qu'on lui trouve du caractère et de la suavité. Parfait de l'apéritif à l'entrée.

Duval-Leroy: this is Champagne embodied in two words. Run by an energetic widow, this family-held estate has never flagged in its rigor or dedication. In its relentless pursuit of perfection, it demands excellence in all things. Therefore, this wine's character and smoothness come as no surprise. Enjoy it as an apéritif and as an accompaniment to appetizers.



## Vallée du Rhône Blanc

Secret de Famille Côtes du Rhône 2014 Paul Jaboulet Aîné

Viognier

La grande maison de la colline de l'Hermitage reprise par la jeune et brillante œnologue Caroline Frey et sa famille produit des vins très bien élaborés. Ce Côtes du Rhône blanc est un vin tendre au nez très légèrement anisé. C'est un vin de bonne générosité provençale doté d'une personnalité marquée. Il accompagnera avec talent toutes les préparations de la mer.

This prestigious estate, situated on the Hermitage hillside, was taken over by the brilliant young oenologist Caroline Frey and her family, who produce expertly crafted wines. This white Côtes du Rhône is a gentle wine, with a hint of anise on the nose. It boasts the full flavor typical of Provence as well as strength of character. Ideally suited to accompany seafood dishes.



## Bourgogne Rouge

Savigny-lès-Beaune 2012 Albert Bichot

Pinot noir

Albert Bichot fait partie du tout petit cercle des grandes maisons beaunoises qui portent haut – et loin – la gloire de la Bourgogne. La maison dispose d'un vignoble important et de partenariats très rigoureux. Ce délicat savigny est un vin ample, de belle constitution, d'une certaine sensualité. Le parfait vin des repas les plus agréables. Avec une viande.

Albert Bichot is one of a very small group of Beaune estates that convey the glory of Burgundy far and wide. The estate benefits from a substantial vineyard and distinguished partnerships. This subtle savigny is robust and full-bodied, with a certain sensuality. The perfect wine for pleasant meals. Enjoy with meat dishes.



## Bordeaux Rouge

Pessac-Léognan 2010 Les Chênes de Bouscalt

Merlot, cabernet-sauvignon

Le Château Bouscalt est l'un des fleurons de la très qualitative appellation Pessac-Léognan. La propriété produit des vins soignés, harmonieux et veloutés. Les rouges, à dominante de merlot, souples et charnus, affichent de belles rondeurs parfaitement adaptées à la table. Ce « Chênes de Bouscalt » accompagnera tout un repas sans la moindre difficulté.

The Château Bouscalt is one of the jewels of the prestigious Pessac-Léognan appellation. This estate produces meticulously crafted, harmonious, velvety wines. The red wines, composed mainly of Merlot, are supple, meaty, full-flavored and perfectly suited to enjoy with food. This Chênes de Bouscalt can accompany your entire meal without difficulty.



Villeret Collection

JB  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

BLANCPAIN BOUTIQUES ABU DHABI · BEIJING · CANNES · DUBAI · GENEVA · HONG KONG · LAS VEGAS · LONDON · MACAU  
MADRID · MANAMA · MOSCOW · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SEOUL · SHANGHAI · SINGAPORE · TAIPEI · TOKYO · ZURICH

[www.blancpain.com](http://www.blancpain.com)

**AIRFRANCE**  