

To
HELISE

J'espère que vous serez comme
vos Parents, c'est à dire
aimer la Cuisine.

Je vous attends dans les années à venir -
Bonne chance pour votre français

Re
27 février
1982.



[Handwritten signature]

Handwritten text at the top of the page, possibly a header or title, which is mostly illegible due to fading.

Second section of handwritten text, appearing as a distinct paragraph or entry.

Third section of handwritten text, continuing the narrative or list.

Fourth section of handwritten text, showing further detail or a new point.

Fifth section of handwritten text, possibly a concluding statement or signature area.

Sixth section of handwritten text at the bottom of the page, which may include a date or final remarks.

Jean Louis vous a préparé ce soir dans un menu à 50\$.

La soupe de brocolis aux Coquilles St Jacques au Corail.

1st Course Broccoli Soup with Scallops and Coral

La Terrine de nouilles ^{ou} multicolores au foie gras et aux truffes, coulis de tomates au tabasco.

OR Pasta Terrine with Foie Gras and Truffle, with Chilled Tomato Sauce

Le Turbot poché aux Pleurottes fraîches.

2nd Course Poached Filet of Turbot with Pleurottes Mushrooms

Les filets de Soles ^{ou} au coulis de betteraves rouges.

OR Filet of Sole with Red Beet Sauce

Le magret de Canard sauté au jus de VIAN Rouge

3rd Course Sautéed Magret Duck Breast with Red Wine Sauce

Les noisettes d'agneau au gingembre.

OR Lamb Medallions with Ginger Sauce

Haricots verts sautés au beurre

Sautéed Green Beans

Les Desserts au choix.

Jean Louis vous propose ce soir de déguster plusieurs petits plats dans un menu à 65\$.

Le Consommé à la moune de Howard aux truffes et filets de Soles aux truffes.

1st Course Consomme with Sole and Lobster Truffle Quenelles

La Salade de doucette aux Coeurs de Palmiers, asperges vertes, Haricots Verts et ailes de Pigeon -

2nd Course Salad with Fresh Heart of Palm, Asparagus and Breast of Squab

Le foie gras frais de Canard aux Pêches

3rd Course Sautéed Foie Gras with Peaches

Les noisettes de Venaison sautées aux Salsifis.

4th Course Sautéed Venison Medallions with Salsify

Les Desserts au choix.

An Assortment of Desserts

Les Petits plats de ce soir plusieurs
petits plats à base de truffes fraîches de FRANCE
dans un menu à 120 \$.

Fresh Black Truffle Dinner Courses

Le Canapé de Caviar aux truffes fraîches.

1st Course: Canape of Caviar and Truffle

Le Consommé de volailles aux truffes fraîches et aile
de Pigeonneau.

2nd Course: Poultry Consomme with Breast of Squab and Truffle

La Salade de Haricots verts aux filets de soles
aux truffes fraîches.

3rd Course: Haricot Green Bean Salad with Sole filet and Truffle

Le Turbot frais au beurre de truffes
fraîches.

4th Course: Fresh Turbot with Fresh Truffle Butter

La Poitrine de Poulet aux truffes fraîches.

5th Course: Steamed Breast of Chicken with Truffle and Truffle Sauce

Les Poireaux aux truffes.

6th Course: Ducks with Truffle

Le Dîner aux truffes fraîches de mon ami ANDRÉ DAGUIN.

