

## Dîners d'État. Menus de légende.

Banquet de l'Exposition Universelle, internationale & coloniale de Lyon, 24 juin **1894**  
En présence du Président de la République Sadi Carnot

*Croustades Monglas*  
*Saumon à la Vénitienne*  
*Canetons à la Lucullus*  
*Mousseline d'Ecrevisses*  
*Poulardes de Bresse truffées*  
*Truffes & champignons à la Chantilly*  
*Homards à la Parisienne*  
*Glace Walkyrie*  
*Dessert*

Dîner du 11 juin **1900** servi au Palais de l'Elysée  
En l'honneur du roi de Suède Oskar II

*Crème d'artichaut*  
*La poule au pot*  
---  
*Melon frappé au Porto*  
---  
*Truite saumonée au Chambertin*  
---  
*Filet de Chézelles à la Parisienne*  
*Timbale gauloise*  
*Canard de Rouen Lucullus*  
---  
*Punch à la Romaine*  
*Sorbet au Kummel*  
---  
*Pintade truffée*  
---  
*Homard en Bellevue*  
*Salade suédoise*  
---  
*Petits pois à la Française*  
---  
*Glace Pompadour*  
*Gaufrettes*

Banquet de **1900** offert par Émile Loubet  
22950 convives aux Tuileries

*Darnes de saumon glacées Parisienne*  
*Filet de Bœuf en Bellevue*  
*Pains de canetons de Rouen*  
*Poulardes de Bresse rôties*  
*Ballotines de faisans Saint-Hubert*  
*Salade Potel*  
Glaces Succès – Condés  
Dessert

Dîner du 21 avril **1914**  
Offert par Raymond Poincaré  
Au roi d'Angleterre Georges V

*Potage Tortue Claire*  
*Mousseline de Volaille*  
*Croustades à la Montglas*  
*Trites saumonées de la Loire*  
*Agneau de Pauillac Massenet*  
*Suprêmes de Gélinoites*  
*Noisettes de Foie gras à la Gelée*  
*Spoons au Clicquot*  
*Granités à la Mandarinette*  
*Poulardes de la Bresse truffées à la broche*  
*Petits jambons glacés au Marsala*  
*Salade Montfermeil*  
*Asperges en branches sauce Crème*  
*Champignons de Rosée à la Meunière*  
*Glace Francillon*  
*Petits Palmiers*  
Dessert

Dîner du 8 avril **1957**  
*en l'honneur de*  
Sa Majesté la Reine Élisabeth II  
*et de*  
Son Altesse Royale le Prince Philip  
Duc d'Édimbourg

*Bar du Golfe Amiral*  
*Selle de Béhague aux primeurs*  
*Foie gras des Landes aux raisins*  
*Salade Vendôme*  
*Ananas voilé Marigny*

Dîner du 23 mars **1960**  
*en l'honneur de*  
Nikita Khrouchtchev

*Consommé royal*  
*Bar braisé champenoise*  
*Poularde de Bresse aux primeurs*  
*Cœur de laitue parisienne*  
*Ananas voilé Marigny*

Dîner du 1<sup>er</sup> juin **1961** (Versailles)  
*en l'honneur de*  
Son Excellence Monsieur Le Président  
Des États-Unis d'Amérique  
*et de*  
Madame John F. Kennedy

*Velouté Sultane*  
*Timbale de soles Joinville*  
*Cœur de filet de Charolais Renaissance*  
*Chaud-froid de volaille*  
*Salade de romaine à l'estragon*  
*Parfait Viviane*

Dîner du 21 avril **2014**  
Offert par François Hollande  
À sa Majesté la Reine d'Angleterre Elisabeth II

*Foie gras de canard, gelée de Sauternes et aspic de truffes*  
*Baron d'agneau de Sisteron aux saveurs printanières*  
*Petits légumes du jardin*  
*Fromages*  
*Sensation d'été*