



THE CULINARY LEGACY OF PAUL BOCUSE
GUESTS AT SUVRETTA HOUSE
GOURMET DÎNERS 20th & 21st FEBRUARY 2022

MENU

Pâté en croûte de poulet de Bresse

Pâté en croûte from poulet de Bresse

Choux farcis à la pintade, mallard,
foie gras avec betterave et consommé de volaille

*Cabbage stuffed with guinea fowl, duck,
foie gras, beetroot and poultry consommé*

Pithivier «Suvretta House»

Crapaudine de pigeons avec des clémentines

Crapaudine of squabs with clementines

Pâté chaude de poulet de Bresse

Hot pâté from poulet de Bresse

Baba au Yuzu avec du chocolat blanc Felchlin
mousse à la menthe et gel de citron cachaca

*Yuzu baba with white Fechlin chocolate
mint mousse and Cachaca lime gel*

Pralinés & Friandises