



Potage à l'Empereur.
 Pauillac (Brown).
Petits Crustades aux Champignons.
 Sherry (Pale).
Saumon, sauce aux huitres.
 Haut-Sauterne.
Filet de Boeuf) à la Jardinière.
 Jambon
 Champ. Cab. Crément.

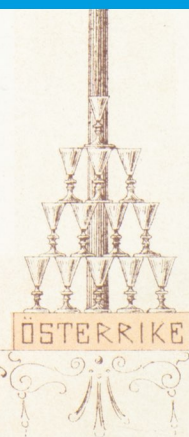
Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Fromage et Cakes.
 Port à Port (rouge).
Glace assortie.
 Sherry (golden).
Dessert.
 Champ. Cliquot.





Potage à l'Empereur.

Pauillac (Brown).

Petits Crustades aux Champignons.

Sherry (Pale).

Saumon, sauce aux huitres.

Haut-Sauterne.

Filet de Boeuf) à la Jardinière.
Jambon

Champ. Cab. Crément.

Aspic de hommards, garni d'huitres.

Chablis.

Dindonneau rôti. Salade.

Champ. L. Roederer (Carte blanche).
Chateau-Rauzan (Brown).

Asperges en branches.

Schloss Johannisberger.

Savarin, sauce au Kirsch.

Vieux Madeire.

Fromage et Cakes.

Port à Port (rouge).

Glace assortie.

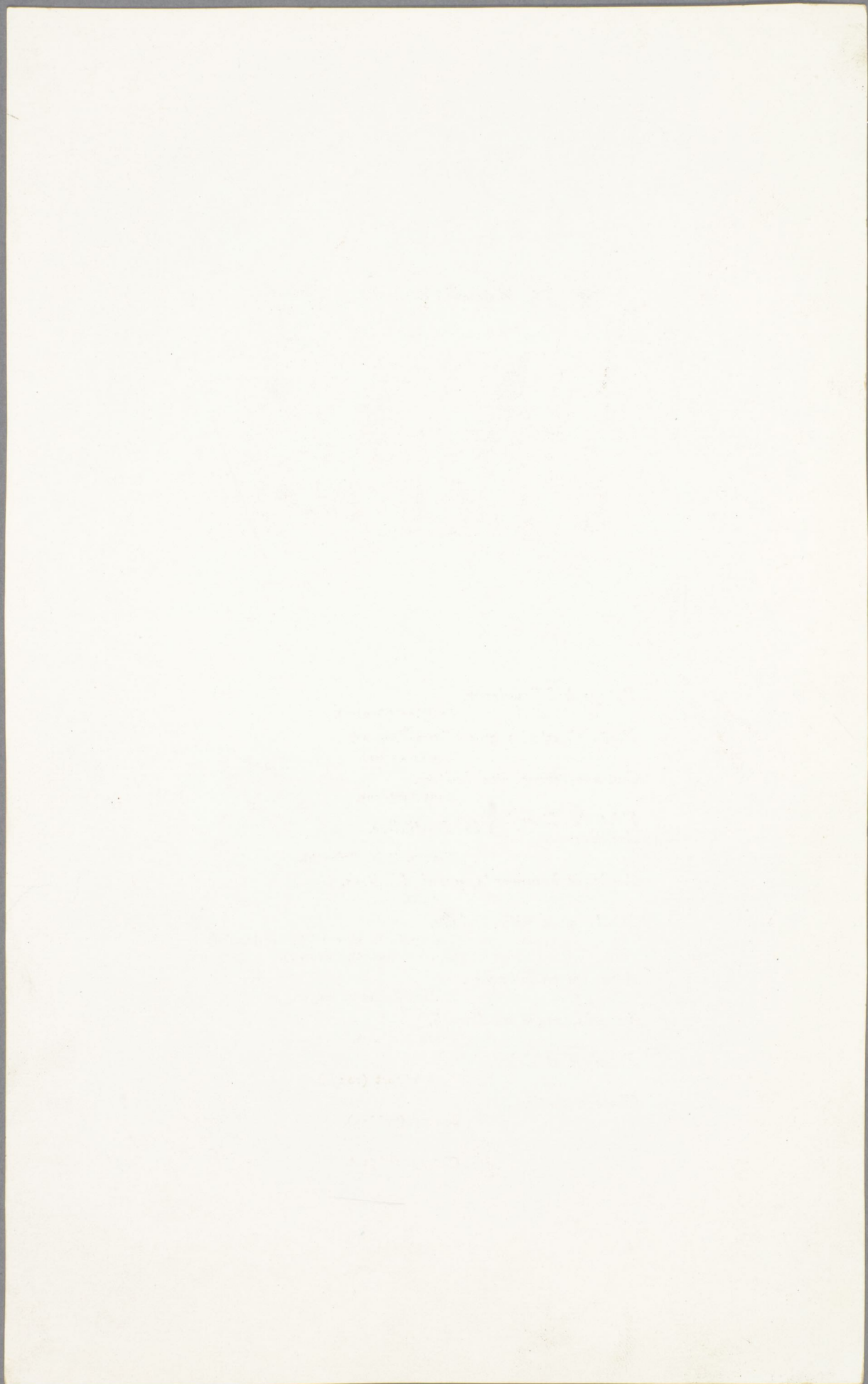
Sherry (golden).

Dessert.

Champ. Cliquot.

SVERIGE

ÖSTERRIKE





- Potage à l'Empereur.* Paquettes (Bross).
- Petits Croutons aux Champignons.* Sherry (Pale).
- Salmon, sauce aux herbes.* Haut-sauterne.
- Filet de Bœuf à la Jardinière.* Champ. Cab. Crisant.
- Timon* Chablis.
- Aspic de hommaris, garni d'olives.* Schüss Johannisberger.
- Dindonneau rôt.* Chateau-Rauzan (Bross).
- Soleil.* Schloss Johannisberger.
- Asperges en branches.* Vieux Madrin.
- Sarcouf, sauce au Kirsch.* Port à Port (rouge).
- Fromage et Cakes.* Sherry (golden).
- Glace assortie.* Champ. Clignot.
- Dessert.*

EVERIGE

OSTERRIKE