

# MENU CHASSE ROYALE

## Dégustation Millésime ABERLOUR

Amuse Bouche  
Canapés au Choix du Chef  
Aberlour 12 ans

•  
Mozzarella Fumée au Whisky  
Mousse de Pomme de Terre Fondante  
Aberlour 12 ans Non Chill Filtered

•  
Terrine de Foie Gras Rôtie,  
Chevreuil Mariné aux Baies de Genièvre  
Aberlour 15 ans

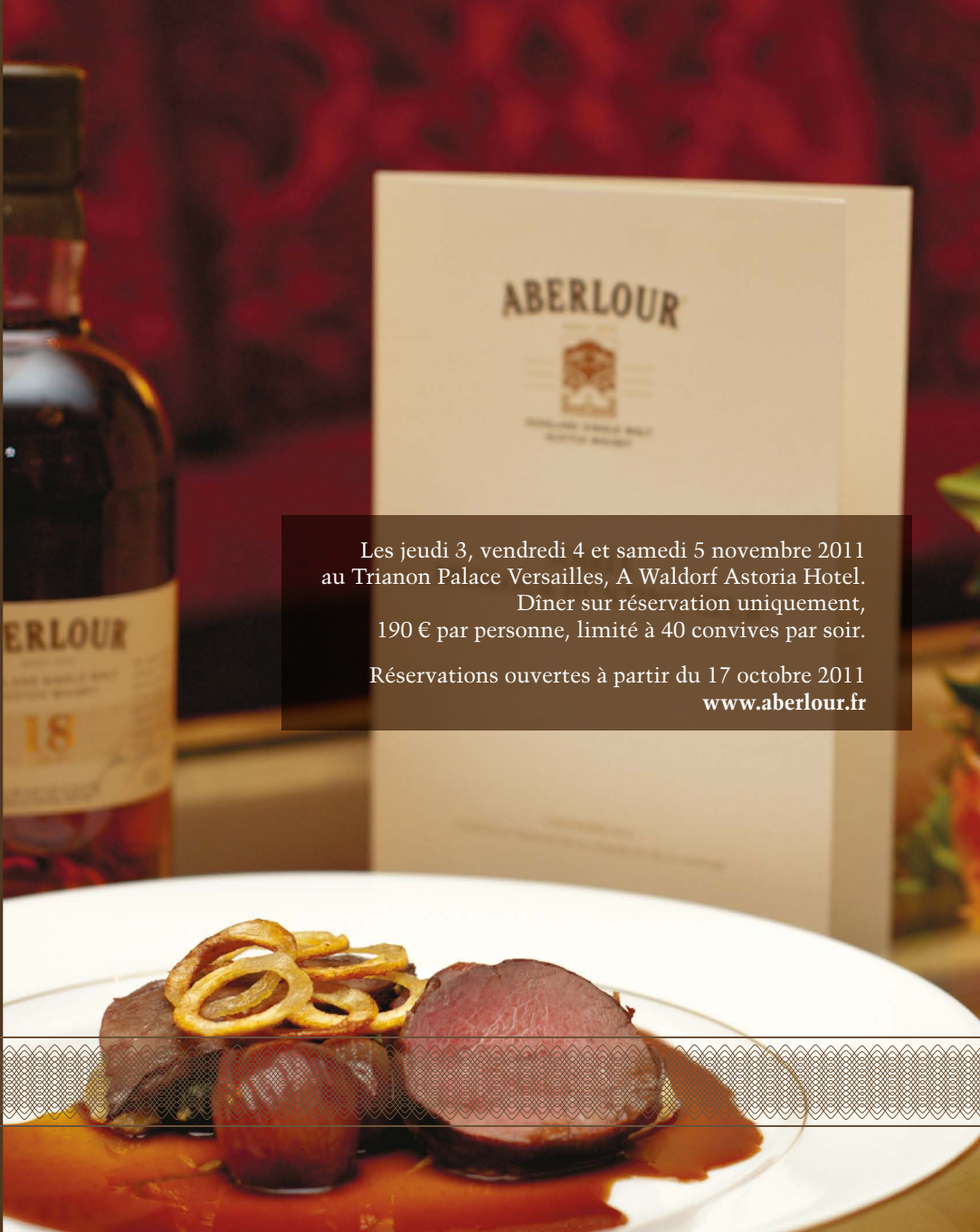
•  
Homard Écossais Mariné et Cuit au « 15 ans »,  
Légumes Croquants d'antan et Crème de Haddock Fumé  
Aberlour 15 ans

•  
Grouses Rôties à la Noisette Torréfiée,  
Fricassée d'Artichauts et Cèpes  
Aberlour 18 ans

•  
Ananas Rôti et sa Marmelade à La Mandarine,  
Shortbread à l'Amande, Granité à la Meringue Craquante  
Aberlour A'bunadh

•  
Café Frappé au Chocolat Amer,  
Caramel Moelleux à la Fleur de Sel

•  
Café et son Chariot de Bonbons au Whisky

A photograph of an Aberlour 18 whisky bottle and a menu card. The bottle is on the left, and the menu card is on the right. The menu card features the Aberlour logo and the text 'Les jeudi 3, vendredi 4 et samedi 5 novembre 2011 au Trianon Palace Versailles, A Waldorf Astoria Hotel. Dîner sur réservation uniquement, 190 € par personne, limité à 40 convives par soir. Réservations ouvertes à partir du 17 octobre 2011 www.aberlour.fr'. In the foreground, a white plate contains a dish of venison with onion rings and a sauce.

Les jeudi 3, vendredi 4 et samedi 5 novembre 2011  
au Trianon Palace Versailles, A Waldorf Astoria Hotel.  
Dîner sur réservation uniquement,  
190 € par personne, limité à 40 convives par soir.

Réservations ouvertes à partir du 17 octobre 2011  
[www.aberlour.fr](http://www.aberlour.fr)