

Table des matières

- 5 **Éditorial de Patrick Rambourg**
- 7 **Le menu idéal de Lionel Rigolet**
Brochette de coquilles Saint-Jacques au ras el hanout,
légumes croquants et crème légère au jeune parmesan
Bécasse fine champagne
Soufflé au citron vert
Granité au parfum de mojito
- 19 **Restaurant *Comme chez Soi* / Liliane Plouvier**
- 21 **Du pré à l'assiette**
***L'AOC « Bœuf de Charolles » : une viande
typique produite dans un terroir d'exception***
Dominique Fayard
- 35 **Le menu au XVIII^e siècle en Angleterre**
La période de la cuisine de cour, 1700-1730
Gilly Lehmann
- 51 **Nacelles d'épices / Frida Haddad**
- 57 **Nourritures à la campagne dans les récits
de George Sand / Laurent-Jocelyn Joshua Laffont**
- 68 **Histoire de menu**
Les menus gourmands de Félicien Rops
Patrick Rambourg
- 72 **Bibliothèque gourmande / Notes de lecture**
- 90 **Notes sur les auteurs**