

**Repas russe du XIX^{ème} siècle inspiré par le dîner de retrouvailles décrit dans
Anna Karénine de Léon Tolstoï**

conçu par

**Alain Van Elewyck,
Président du Centre de Gastronomie Historique**

réalisé par

**Yves Cousin,
Traiteur Dill d'Ycov, Bruxelles**

Le Guéridon de la Maison de Russie

*Le Saumon Cru mariné au Cardifol, en Tartare - Les Cornichons Malossol
Les Blinis garnis en Amuse-bouche - Le Caviar de Betteraves Rouges
Les Petites Saucisses d'Esturgeon au Raifort doux - Le Saumon Fumé Artisanement
Le Filet de Harang à la Crème Douce - Eglefins Fumés
Pirojki au Choux et à la Viande - Crème Aigre Slave
Trio de Fromages (russe, suisse et français) - Caviar osciètre russe*

Vodka

Les arts de la table

Potage aux Rognons de Veau

Un velouté enrichi de petits dés de rognons de veau sautés.

Darne d'Esturgeon Embroché, Sauce Matelote

Une darne d'esturgeon grillé, accompagnée d'une sauce au vin rouge, oignons et échalotes.

Ballottine de Caille au Foie Gras, Sauce Périgueux

Une petite caille désossée farcie de volaille et de mousse de foie gras, rehaussée d'une sauce espagnole, d'essence de champignons et de truffes hachées cuites au madère.

Charlotte Russe au Café

Les Poires à la Vodka

Pour terminer, des poires cuites et macérées dans la vodka, suivies d'une charlotte glacée, variété de bavaois au café entouré de biscuits à la cuillère.

VINS

*Château Billot 2004, Bergerac blanc
Roumagnet 2003, grand vin de Bordeaux
Champagne Vranken, brut Fête de Cuvée*

Le Samovar du Transsibérien

*Le Décaféiné Arabica du Guatemala
Kenya AA+
Thé : Black Russian Caravan*

