



Samedi 22 janvier

CANNELLONI DE SAUMON FUME

Tourteau assaisonné
Vinaigrette aux agrumes

FAUX FILET DE BŒUF CUIT EPAIS

Mousseline de Panais
Epinards et petits légumes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

POIRE POCHEE AUX EPICES

Crumble aux noix et sorbet poire

SMOKED SALMON CANNELLONI

Seasoned Crab
Citrus Fruit Vinaigrette

THICK BEEF SIRLOIN

Parsnip Purée
Spinach and Spring Vegetables

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

POACHED PEAR

WITH SWEET SPICES

Walnut crumble & pears sorbet

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité



Dimanche 23 janvier

MOUSSELINE DE POISSONS

Fenouil compoté et émulsion tomatée

**POITRINE DE PORC CONFITE ET
LAQUEE AU VIN ROUGE**

Presse poêlée, étuvé de chou vert

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU AUX AGRUMES

Sorbet fromage blanc

FINE FISHES MOUSSE

Stewed Fennel & Tomato Emulsion

**GLAZED BELLY OF PORK
WITH RED WINE**

Presse Loin, Green Cabbage Braised

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

CHOU PASTRY

Stuffed with Citrus Fruit
Cottage cheese Sorbet

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité



Lundi 24 janvier

PATE EN CROUTE DE CANARD

Et Foie Gras, condiments

DOS DE CABILLAUD POELE

Poireaux étuvés et betteraves

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET NOUGAT

Sorbet Fraise

DUCK PATE EN CROUTE

& Duck Foie Gras, condiment

SAUTEED COD THICK

Braised Leeks and beetroot

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

NOUGAT MOUSSE CAKE

Strawberry Sorbet

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité



Mercredi 26 janvier

CREVETTES POELES

Taboulé de Quinoa, coulis d'Herbes

PALERON DE VEAU BRAISE

Endive meunière, topinambour et
Sauce façon Osso Bucco

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE CHOCOLAT CARMEL

Glace Tonka

SAUTEED SHRIMPS

Quinoa Tabbouleh, Herb sauce

BRAISED VEAL SHOULDER

Chicory milling, Jerusalem artichoke
Sauce in a Osso Bucco style

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

CHOCOLATE & CARMEL TARTLET

Tonka beans Ice Cream

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité



Jeudi 27 janvier

ŒUF CUIT A 64°

Champignons et émulsion noisette

GIGOT D'AGNEAU EN PETIT ROTI

Purée de pois chiche et carottes au
cumin, jus aux épices

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE FRUITS

EXOTIQUES

Sorbet agrumes

POACHED EGG COOKED AT 64°C

Mushrooms and Chestnuts emulsion

ROASTED LEG OF LAMB

Chickpea and Carrots Purée with
Cumin, Sweet Spices Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

EXOTIC FRUITS MOUSSE CAKE

Citrus Fruit Sorbet

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité



Vendredi 28 janvier

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

LAQUEE AU VIN CHAUD

Poire pochée au vin rouge

DOS DE MERLU POELE

Risotto à l'encre de seiche et
encornets

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace vanille

**GLAZED STICK OF DUCK FOIE
GRAS WITH MULLED WINE**

Poached Pears with Red Wine

SAUTEED BACK OF HAKE

Squid Ink Risotto and squid

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Vanilla Ice Cream

Ouvert de 19h30 à 20h30
Sur réservation, selon disponibilité