



Mercredi 30 mars

ŒUF CUIT A 64°

Champignons
Emulsion Noisettes

FAUX-FILET DE VEAU POELE

Endive Meunière
Gnocchis
Et Mousseline de Potimarron

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU AUX FRUITS EXOTIQUES

Sorbet Ananas

POACHED EGG COOKED AT 64°

Mushrooms
Hazelnut Emulsion

SAUTEED VEAL SIRLOIN

Chicory Milling
Gnocchi & Pumpkin Purée

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

EXOTIC FRUITS CHOU PASTRY

Pineapple Sorbet



Jendredi 31 mars

**BRANDADE DE CABILLAUD
EN SALADE**

Coulis de Poivron Doux

PIECE D'AGNEAU BRAISE

Panisse au Thym
Et Petite Ratatouille

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

SABLE POMME VANILLE

Sorbet Poire

COD BRANDADE SALAD

Sweet Peppers Coulis

PIECE OF SAUTEED LAMB

Panisse with Thyme
& Small Ratatouille

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

APPLE & VANILLA SHORTBREAD

Pear Sorbet

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



Vendredi 7^{er} avril

**PRESSE DE FOIE GRAS
ET PAIN D'ÉPICES**

Chutney de Fruits aux Epices

FILET DE DORADE POELE

Risotto à l'Encre de Seiche

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Café

**PRESSED DUCK FOIE GRAS
AND GINGER BREAD**

Chutney with Sweet Spices Fruits

SAUTEED SEA BREAM FILLET

Squid Ink Risotto

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Coffee Ice Cream

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



Samedi 2 avril

SAUMON FUME PAR NOS SOINS

Crème montée à l'Aneth

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Sauce Béarnaise

Mousseline de Céleri Fumé

Petits Légumes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

SABLE CITRON-THE MATCHA

Sorbet Fraise

HOME-MADE SMOKED SALMON

Cream flavoured with Dill

FILLET OF BEEF

Béarnaise Sauce

Fine Mousse of Smoked Celeriac

Spring Vegetables

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

LEMON AND MATCHA TEA

SHORTBREAD

Strawberry Sorbet

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



Dimanche 3 avril

GATEAU DE TOURTEAU ET AVOCAT

Vinaigrette Salsa

SUPREME DE CANETTE POELE

Jus aux Epices
Navets glacés au Miel
Polenta

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ANANAS ROTI

Perle du Japon Coco
Sorbet Exotique

CRAB AND AVOCADO CAKE

Salsa Vinaigrette

SAUTEED DUCKLING

Sweet Spices Sauce
Turnips Glazed with Honey
Polenta

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

ROASTED PINEAPPLE

Japan Coconut Pearls
Exotic Fruits Sorbet

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



Lundi 4 avril

RILLETTE DE TRUITE EN SALADE

Coulis d'Herbes

FILET DE SANDRE POELE

Cocos de Paimpol
Carottes étuvées
Sauce Vin Rouge

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

PANNA COTTA CARAMEL

Glace Praliné

RILLETTES OF TROUT WITH SALAD

Herbal Sauce

SAUTEED PIKE-PERCH FILLET

White Beans
Stewed Carrots
Red Wine Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

PANA COTTA WITH CARAMEL

Praline Ice Cream

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



Mercredi 6 avril

ŒUF CUIT A 64°

En Salade de Lentilles

PALERON DE VEAU BRAISE

Légumes Verts
Purée de Patate Douce

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET POIRE

Glace Chocolat

POACHED EGG COOKED AT 64°

Lentils Salad

BRAISED VEAL SHOULDER

Green Vegetables
Sweet Potatoes Purée

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

PEAR MOUSSE CAKE

Chocolate Ice Cream

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



Jendredi 7 avril

QUENELLE DE SANDRE

Emulsion de Crustacés
Poireaux étuvés

**FILET MIGNON DE PORC EN
PAPILLOTE DE LARD**

Jus aux Pruneaux
Chou étuvé
Gnocchis de Vitelotte

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU FRUITS ROUGES

Sorbet Cassis

PIKE-PERCH QUENELLE

Shellfish Emulsion
Stewed Leeks

FILLET MIGNON OF PORK

in a Bacon Leaf
Plum Sauce
Stewed Cabbage
Gnocchis of Purple Potatoes

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

RED FRUITS CHOU PASTRY

Blackcurrant Sorbet

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



Vendredi 8 mars

**ALLUMETTE DE FOIE GRAS LAQUEE
AUX FRUITS ROUGES**
Chutney de Fruits aux Epices

FILET DE DORADE POELE
Risotto à la Tomate Confitée
Et Beurre battu au Citron

LA LAUZE DES FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT
Glace Brownie

**GLAZED STICK OF DUCK FOIE GRAS
WITH RED FRUITS**
Chutney with Sweet Spices Fruits

SAUTEED SEA BREAM FILLET
Tomato Risotto
& Butter flavoured with Lemon

FRESH FARM CHEESES
Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

MELTED CHOCOLATE BISCUIT
Brownie Ice Cream

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



Samedi 9 avril

SAUMON FUME PAR NOS SOINS

Crème montée Citronnée

FILET DE BŒUF

Mousseline de Céleri fumé
Petits légumes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET NOUGAT

Sorbet Fruits Rouges

HOME-MADE SMOKED SALMON

Whipped Cream with Lemon

BEEF FILLET

Smoked Celery Mousse
Spring Vegetables

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

NOUGAT MOUSSE CAKE

Red Fruits Sorbet

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