



*Samedi 14 Janvier*

**BRANDADE DE CABILLAUD**

En Salade  
Coulis de Poivron Doux

---

**FILET DE BŒUF AU SAUTOIR**

Sauce Béarnaise  
Légumes oubliés  
Et Betteraves

---

**LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinée par la Fromagerie Boujon

---

**PARIS BREST**

Sorbet Yaourt

**COD FISH BRANDADE**

In Salade  
Sweet Pepper Coulis

---

**PAN-SAUTEED BEEF FILET**

Bearnaise Sauce  
Old Fashioned Vegetables  
& Beetroots

---

**FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon cheese dairy

---

**PARIS BREST**

Yogurt Sorbet

Ouvert de 19h15 à 20h30  
Sur réservation, selon disponibilité



## Dimanche 15 Janvier

### **CREVETTES POELEES**

En Salade de Fenouil Croquant

---

### **SUPREME DE CANETTE POELE**

Déclinaison de Carottes  
Et Jus aux Epices

---

### **LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinée par la Fromagerie Boujon

---

### **OPERA**

Glace au Café

### **SHRIMPS SAUTEED**

In a Fennel Salad

---

### **SAUTEED DUCKLING FOWL**

Carrots cooked in Different Way  
& Sweet Spices Juice

---

### **FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon cheese dairy

---

### **OPERA**

Coffee Ice Cream

Ouvert de 19h15 à 20h30  
Sur réservation, selon disponibilité



*Lundi 16 Janvier*

**VITELLO TONATO**

Salade de Roquette

---

**DUO DE ROUGET ET BARBUE**

Dans une Soupe de Poissons  
Et Petits Légumes

---

**LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**ENTREMET MASCARPONE - PASSION**

Sorbet Mangue

**VITELLO TONATO**

Rocket Salad

---

**GOATFISH & BRILL**

In a Fish Soup  
& Spring Vegetables

---

**FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon cheese dairy

---

**MASCARPONE - PASSION FRUITS**

**MOUSSE CAKE**

Mango Sorbet

Ouvert de 19h15 à 20h30  
Sur réservation, selon disponibilité



## Mercredi 18 Janvier

### **ŒUF CUIT A 64 °C**

Champignons  
Et Emulsion Noisettes

---

### **PALERON DE VEAU BRAISE**

Polenta Verde  
Et Navets Glacés au Miel

---

### **LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinée par la Fromagerie Boujon

---

### **ANANAS CONFIT AU MIEL ET EPICES**

Perles du Japon au Lait de Coco  
Sorbet Ananas

### **POACHED EGG**

### **COOKED AT 64 °C**

Mushrooms  
& Hazelnut Emulsion

---

### **BRAISED VEAL SHOULDER**

Verde Polenta  
& Turnips Glazed with Honey

---

### **FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon cheese dairy

---

### **BAKED PINEAPPLE**

### **WITH SWEET SPICES**

Tapioca with Coco Milk  
Pineapple Sorbet

Ouvert de 19h15 à 20h30  
Sur réservation, selon disponibilité



*Jeudi 19 Janvier*

**GATEAU DE CRABE ET AVOCATS**

Salade de Mesclun  
Et Vinaigrette Salsa

---

**SUPREME DE VOLAILLE FARCI  
AUX TROMPETTES DE LA MORT**

Tombée d'Épinards  
Et Mousseline de Potimarron

---

**LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinée par la Fromagerie Boujon

---

**TARTELETTE SABLEE  
AUX FRUITS SECS ET CARMEL**

Glace Vanille

**CRAB AND AVOCADO CAKE**

Mesclun Salad  
& Salsa Vinaigrette

---

**CHICKEN BREAST FILLET STUFFED  
WITH TROMPETTE MUSHROOMS**

Buttered Spinach  
& Small Pumpkin Purée

---

**FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon cheese dairy

---

**DRIED FRUITS & CARMEL  
TARTLET**

Vanilla Ice-Cream

Ouvert de 19h15 à 20h30  
Sur réservation, selon disponibilité



## Vendredi 20 Janvier

### **ALLUMETTE DE FOIE GRAS**

#### **LAQUEE AU VIN CHAUD**

Chutney de Poires

---

### **FILET DE DORADE POELE**

Risotto au Citron Confit

Et Emulsion Crustacés

---

### **LA LAUZE DES FROMAGES**

Affinée par la Fromagerie Boujon

---

### **BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT**

Sorbet Fruits Rouges

### **GLAZED STICK OF DUCK FOIE GRAS WITH HOT WINE**

Pears Chutney

---

### **SAUTEED SEA BREAM FILLET**

Lemon Risotto

& Shellfish Emulsion

---

### **FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened

by the Boujon cheese dairy

---

### **MELTED CHOCOLATE BISCUIT**

Red Fruits Sorbet