



Samedi 25 Mars

CREVETTES POELEES

En Taboulé de Quinoa
Coulis de Poivron doux

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Mousseline de Patate Douce
Haricots Verts
Et Sauce Béarnaise

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

CRUMBLE POMMES ET RAISINS

Glace Cannelle

SAUTEED SHRIMPS

On Quinoa Tabbouleh
Sweet Pepper Coulis

PAN-SAUTEED BEEF FILET

Sweet Potato Purée
Green Beans
& Béarnaise Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

APPLE AND GRAPE CRUMBLE

Cinnamon Ice-cream

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



Dimanche 26 Mars

PRESSE DE SAUMON FUME

Poireaux au Soja
Et Crème battue à la Ciboulette

MAGRET DE CANARD ROTI

Jus aux Epices
Et Déclinaison de Carottes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

CHOU VANILLE CARAMEL

Sorbet Ananas

LAYERED SMOKED SALMON

Soy Leeks
& Chive Cream

ROASTED DUCK MAGRET

Spice Jus
& Carrot variations

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

VANILLA & CARAMEL CHOU PASTRY

Pineapple Sorbet

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



Lundi 27 Mars

VITELLO TONATO

PAVE DE MERLU POELE

Risotto Truffé
Asperges
Et Sauce Vin Rouge

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

OPERA

Glace Chocolat

VITELLO TONATO

SAUTEED HAKE FILLET

Truffle Risotto
Asparagus
& Red Wine Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

OPERA

Chocolate Ice-cream

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



Mercredi 29 Mars

GOUGEONETTE DE TRUITE

Déclinaison de Chou-Fleur
Sauce Curry

PALERON DE VEAU BRAISE

Endives Meunière
Et Pommes de terre écrasées aux
Cébettes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

PANA COTTA FRUITS ROUGES

Sorbet Framboise

TROUT GOUGEONETTE

Cauliflower Variations
Curry Sauce

BRAISED VEAL SHOULDER

Meunière Endives
Mashed potatoes with Spring Onions

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

RED FRUITS PANA COTTA

Raspberry Sorbet

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



Vendredi 30 Mars

ŒUF POCHE MEURETTE

**BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX
TROMPETTES DE LA MORT**

Sauce Foie Gras
Spaetzle et Girolles poêlées

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

ENTREMET EXOTIQUE

Sorbet Banane

POACHED EGG MEURETTE

**CHICKEN BREAST STUFFED WITH
TROMPETTE MUSHROOMS**

Foie Gras Sauce
Spaetzle and sauteed Girolles

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

EXOTIC MOUSSE CAKE

Banana Sorbet

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



Vendredi 31 Mars

ALLUMETTE DE FOIE GRAS
LAQUEE AU VIN CHAUD
Chutney de Fruits aux Epices

PAVE DE MAIGRE
Légumes oubliés
Mousseline de Betterave
Beurre aux Epices

LA LAUZE DES FROMAGES
Affinée par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT
Glace Marron-Whisky

SLIVER OF DUCK FOIE GRAS
GLAZED WITH MULLED WINE
Sweet Spiced Fruit Chutney

STONE BASS FILLET
Old Fashioned Vegetables
Small Beetroot Purée
Spice Butter

FRESH FARM CHEESES
Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT
Chestnut and Whisky Ice-Cream

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