



Samedi 7^{er} Avril

**RILLETTE DE SAUMON ET SAUMON
FUME**

Crème Ciboulette
Et Œuf de Truite

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Mousseline de Butternut
Petits Légumes
Et Sauce Béarnaise

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

ENTREMET POIRE CARAMEL

Glace Caramel Beurre Salé

SALMON & SMOKED SALMON PATÉ

Chive Cream
& Trout Egg

PAN-SAUTEED BEEF FILET

Butternut Pumpkin Purée
Spring Vegetables
& Béarnaise Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PEAR CARAMEL MOUSSE CAKE

Salted Butter Caramel Ice-cream

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



Dimanche 02 Avril

CREVETTES SAUTEES

En Salade Asiatique

FILET MIGNON DE PORC

EN PAPILOTE DE LARD

Jus aux Dattes

Chou farci

Et Purée de Carottes Jaunes au Cumin

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE EXOTIQUE

Sorbet Banane

SAUTEED SHRIMPS

In an Asiatic Salad

FILET MIGNON OF PORK

WRAPPED IN BACON

Date Jus

Stuffed Cabbage

& Carrots Purée with Cumin

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

EXOTIC TARTLET

Banana Sorbet

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



Lundi 03 Avril

TORTELLINI RICOTTA ET TRUFFE

Crème de Champignons
Et Emulsion Lard

POISSON SELON ARRIVAGE

Pommes de Terre écrasées
aux Herbes et Huile d'Olive,
Salsifis glacés,
Jus aux Arêtes

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TIRAMISU CAFE

Glace Chocolat

RICOTTA & TRUFFLE TORTELLINI

Mushrooms Cream
& Bacon Emulsion

FISH OF THE DAY

Mashed Potatoes with Herbs & Olive Oil
Salsify
& Fish Stock Reduction

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

COFFEE TIRAMISU

Chocolate Ice-cream

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



Mercredi 05 Avril

TARTARE DE THON ET AVOCAT

En Salade
Vinaigrette Agrumes

FAUX-FILET DE VEAU POELE

Mousseline d'Artichauts
Légumes Verts
Et Jus Crémé

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

ANANAS ROTI

AU MIEL ET ÉPICES

Perles du Japon au Lait de Coco
Et Sorbet Ananas

TUNA & AVOCADO TARTAR

In Salad
Citrus Fruits Vinaigrette

THICK VEAL SIRLOIN

Artichokes Purée
Green Vegetables
& Creamy Jus

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

ROASTED PINEAPPLE

WITH HONEY AND SWEET SPICES

Tapioca with Coco Milk
Pineapple Sorbet

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



Vendredi 06 Avril

BRANDADE DE CABILLAUD

En Salade
Coulis de Poivron Doux

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

Légumes oubliés
Et Girolles

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinée par la Fromagerie Boujon

PARIS BREST

Sorbet Poire

COD BRANDADE

In Salad
Sweet Pepper Coulis

**CHICKEN BREAST STUFFED WITH
TROMPETTE MUSHROOMS**

Old Fashioned Vegetables
& Girolles Mushrooms

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PARIS BREST

Pear Sorbet

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



Vendredi 07 Avril

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

FILET DE DORADE POELE
Risotto Verde
Et Emulsion Crustacés

LA LAUZE DES FROMAGES
Affinée par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT
Glace noisette

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

SAUTEED SEA BREAM FILLET
Verde Risotto
& Shellfish Emulsion

FRESH FARM CHEESES
Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT
Hazelnut ice cream

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