



Vendredi 26 décembre

MOUSSELINE DE POISSON

Fenouil Confit
Emulsion de crustacés

PALERON DE VEAU BRAISE

Terrine de Pommes de Terre
Et Légumes Verts

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARON AU CHOCOLAT

Sorbet Banane

FINE FISH MOUSSE

With Confit Fennel
Shellfish Emulsion

BRAISED VEAL PALERON

With Terrine of Potatoes
& Green Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHOCOLATE MACARON

Banana Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Vendredi 27 décembre

DIOTS DE SAVOIE

En Salade de Lentilles Vertes

FILET DE SANDRE

Chou Euvé & Légumes Oubliés
Beurre rouge

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

**CAROTTES, ORANGE & TONKA
EN TEXTURE**

Sorbet Orange Sanguine

SAVOY SAUSAGE

Green Lentil Salad

ZANDER FILLET

Steamed Cabbage
& Old Fashioned
Red butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

**TEXTURES OF
CARROTS, ORANGE & TONKA**

Blood Oange Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Samedi 28 décembre

GATEAU DE CRABE & AVOCAT

Vinaigrette Salsa et mesclun

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Sauce Béarnaise & petits Légumes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

glace à la vanille

CRAB AND AVOCADO CAKE

Salsa Vinaigrette & Mesclun

PAN-SAUTEED BEEF FILET

Bearnaise sauce & spring Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Vanilla Ice cream

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Dimanche 29 décembre

DECLINAISON DE BETTERAVES

Mousse de Chèvre frais
Vinaigrette à l'Estragon

SUPREME DE CANETTE ROTI

Jus aux Epices
Purée de Patate douce & Panais

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE AGRUMES

DESTRUCTUREE
Sorbet kalamansi

VARIATION OF BEETROOT

Goat Cheese mousse
Tarragon dressing

ROASTED DUCKLING BREAST

Sweet spices jus
Sweet Potato Purée & Parsnip

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

DECONSTRUCTED CITRUS TARTLETS

Kalamansi sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Lundi 30 décembre

VITELLO TONATO

FILET DE MAIGRE POELÉ

Risotto Verde
Beurre battu au Citron confit

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

Panais & Chocolat blanc

VITELLO TONATO

SAUTEED STONE BASS FILLET

Verde Risotto
Beaten Lemon Butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MOUSSE CAKE

Parsnip & White chocolate

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Mardi 31 décembre

**TOURNEDOS DE LANGOUSTINE
ET FEUILLE DE NORI**

Vinaigrette condimentée

**ALLUMETTE DE FOIE GRAS
& HADDOCK FUME**

Gel Kalamansi

**PAVE DE TURBOT CONFIT
A L'HUILE D'OLIVE**

Sabayon Champagne, Caviar d'Aquitaine
Macaronis aux Champignons

DOS DE CERF EN CROUTE DE NOISETTE

Tube de Céleri au Beurre fumé

MOUSSE DE BEAUFORT

Affiné par la Fromagerie Boujon
Herbes et Condiments

CHOCOLAT EN TEXTURE

Noix de pécan, sorbet Poire

**LANGOUSTINE Tournedos
IN A SEAWEED**

Seasoned Vinaigrette

**THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS
& SMOKED HADDOCK**

Kalamansi jelly

CONFIT TURBO FISH STEAK

Champagne Sabayon,
French caviar from Aquitaine
Macaroni with Mushrooms

BACK OF DEER IN HAZELNUTS CRUST

Tube of Celery with smoked Butter

MOUSSE OF BEAUFORT CHEESE

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery
Herbs & condiments

VARIATION OF CHOCOLATE

Pecan nut, Pear sorbet



Mercredi 7 janvier

CREVETTE POELEES

Taboulé de Quinoa

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

Farci aux Trompettes
Tombée d'Épinards et Topinambours

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU PISTACHE

Sorbet Cerise

SAUTEED SHRIMPS

Quinoa Tabbouleh

POULTRY BREAST

Stuffed with Mushrooms
Spinach and Jerusalem Artichokes

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PISTACHIO CHOU PASTRY

Cherry sorbet



Jendredi 2 janvier

ŒUF CUIT A 64 °

Champignons, Noisettes & Speck

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Pommes de terre écrasées aux
Cébettes & juliennes de courgettes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ANANAS ROTI AU POIVRE DE TIMUT

Glace Yaourt fumée au Combawa

POACHED EGG COOKED AT 64 °C

Mushrooms, Hazelnuts & Speck

BRAISED LAMB SHOULDER

Mashed Potato with Spring Onions,
Courgette julienne strips

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

ROASTED PINEAPPLE

WITH TIMUT PEPPER

Smoked Yogurt ice cream
With Combawa



Vendredi 3 janvier

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD

Olives Noires, Roquette & Parmesan

DOS DE CABILLAUD POELE

Déclinaison de Fenouil
Emulsion aux herbes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARON PRALINE

Tonka, sorbet Banane

DUCK BREAST CARPACCIO

Black Olives, Rocket Salad & Parmesan

SAUTEED BACK OF COD

Variation of Fennel
Herbs emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PRALIN MACARON

Tonka, Banana Sorbet