



Vendredi 10 janvier

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

Laquée à la Passion
Chutney de Fruits aux Epices

PAVE DE MAIGRE POELE

Risotto façon Paëlla
Emulsion Crustacés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHAUD-FROID CHOCOLAT

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

Glazed with Passion Fruit
Fruit Chutney

SAUTEED STONE BASS FILLET

Risotto cooked in a Paella-style
Shellfish Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

**HOT AND COLD
CHOCOLATE VARIATION**



Samedi 17 Janvier

POULPE SAUTE

& MIROIR DE CREVETTES

Salade de Mâche & Vinaigrette Chorizo

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Sauce Béarnaise,
Tombée d'Épinards & petits Légumes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE AGRUMES

Sorbet Orange sanguine

SAUTEED OCTOPUS

& SHRIMP JELLY

Lamb's Lettuce & Chorizo vinaigrette

PAN-SAUTEED BEEF FILET

Bearnaise Sauce,
Buttered Spinach
& Spring Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CITRUS FRUIT TARTLET

Bloody Orange Sorbet

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30



Dimanche 12 Janvier

BRANDADE DE CABILLAUD EN SALADE

Coulis de Poivrons Doux

SUPREME DE CANETTE ROTI

Purée de Patates Douces
Légumes Oubliés au beurre fumé
jus aux épices

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT PAIN DE GENES

Aux Amandes, Poire, Pomme
& glace au miel

COD BRANDADE

Sweet Peppers Sauce

ROASTED DUCKLING FOWL

Sweet Potato Purée
Old Fashioned Vegetables
Sweet Spiced Jus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PAIN DE GÊNES BISCUIT

With Almond, Pear, Apple
& Honey Ice cream



Lundi 13 Janvier

PATE EN CROUTE DE GIBIER & POMME

Pickles & Mesclun assaisonné

FILET DE DORADE POELE

Fondue de Poireaux
Emulsion curry-soja

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Tonka

**DEAR PÂTÉ IN A PASTRY CRUST
& APPLE**

Pickles & Seasoned Mesclun Salad

SAUTEED SEA BREEM FILET

Leeks Stew
Curry & Soy Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Tonka Ice Cream

Nous vous accueillons de 19h15 à 20h30

Mardi 14 Janvier

SOIREE MONTAGNARDE



VACHERIN ROTI

Assiette de Charcuterie
Salade assaisonnée
Pommes de Terre

VACHERIN GLACE

Vanille-Framboise

MOUNTAIN EVENING



MELTED VACHERIN CHEESE

Plate of Charcuterie
Seasoned salad
Potatoes

VANILLA AND RASPBERRY

Iced Meringue Cake



Mercredi 15 Janvier

ŒUF CUIT A 64 °

Fidés croquants & Girolles
Emulsion lard

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Petite Ratatouille
Panisses aux Olives

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ECLAIR PISTACHE

Sorbet Fromage blanc fumé

POACHED EGG COOKED AT 64 ° C

Crusty Vermicelli & Mushrooms
Bacon Emulsion

BRAISED LAMB SHOULDER

Ratatouille
Chickpea Cake with Olives

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PISTACHIO ÉCLAIR

Smocked Fromage Blanc Sorbet



Jendredi 16 Janvier

GATEAU D'AVOCAT ET CRABE

Vinaigrette Pamplemousse

BALLOTINE DE VOLAILLE

Sauce Foie Gras, Spatzle,
Chou Pak Choi

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARON EXOTIQUE

& Sorbet Mangue

CRAB AND AVOCADO CAKE

Grapefruit Vinaigrette

POULTRY BREAST

Foie Gras Sauce, Spatzle
Pak Choi Cabbage

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

EXOTIC MACARON

& Mango Sorbet



Vendredi 17 Janvier

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

Laquée au Vin Chaud
Poire Pochée

DOS DE MERLU POELE

Bouillon de Cocos de Paimpol à la
Tomate confite & Herbes Fraiches

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

Céleri, Vanille, Noisette
& Glace Noisette

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

Glazed with Hot Wine
Poached Pear

SAUTEED BACK HAKE

In a White Bean Broth
with Confit Tomato and Fresh Herbs

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MOUSSE CAKE

Celery, Vanilla, hazelnut
& Hazelnut Ice Cream