



*Mercredi 26 Mars*

**ŒUF CUIT A 64 °C**

Champignons,  
Emulsion Noisette

---

**PALERON DE VEAU BRAISE**

Pommes de Terre  
écrasées aux Cebettes,  
Légumes Verts

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**CHOU FRUITS EXOTIQUES**

Sorbet Mangue

**POACHED EGG COOKED AT 64 °C**

Mushrooms,  
Hazelnuts Emulsion

---

**BRAISED VEAL CHUCK**

Mashed Potatoes with Spring Onions,  
Green Vegetables

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**EXOTIC FRUIT CHOU PASTRY**

Mango Sorbet



*Jendredi 27 Mars*

**NOIX DE COQUILLES ST JACQUES**

**POELEES,**

Salade D'endives,  
Vinaigrette à l'orange

---

**BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIERE**

**FARCIE AUX TROMPETTES**

Légumes Oubliés,  
Mousseline de Potimarron

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**ENTREMET MINUTE CAROTTE**

Sorbet Passion

**PAN-FRIED SCALLOPS**

Chicory Salad,  
Orange Vinaigrette

---

**POULTRY BREAST STUFFED WITH  
TROMPETTE MUSHROOMS,**

Old Fashion Vegetables,  
Pumpkin Mousseline

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**CARROT ENTREMET**

Passion Fruit Sorbet



*Vendredi 28 Mars*

**ALLUMETTE DE FOIE GRAS**

**LAQUEE AU VIN CHAUD**

Chutney De Poires

---

**FILET DE DORADE POELE**

Risotto Verde,  
Asperges Blanches

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**CHAUD FROID CHOCOLAT**

Glace Gingembre

**THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS**

**GLAZED WITH HOT WINE**

Pear Chutney

---

**PAN-FRIED SEA BREAM FILLET**

Risotto Verde,  
White Asparagus

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**HOT COLD CHOCOLATE**

Ginger ice cream



*Samedi 29 Mars*

**GATEAU D'AVOCAT & TOURTEAU**

Vinaigrette Salsa

---

**FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR**

Tombée d'Épinards  
Petits Légumes,  
& Sauce Béarnaise

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**MONT BLANC DESTRUCTURE**

Sorbet Cassis

**AVOCADO & CRAB CAKE**

Salsa Vinaigrette

---

**PAN-SAUTEED BEEF FILET**

Buttered Spinach,  
Spring Vegetables,  
& Bearnaise Sauce

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**REVISITED MONT BLANC**

Blackcurrant Sorbet



## *Dimanche 30 Mars*

### **BRANDADE DE CABILLAUD EN SALADE**

Coulis de poivrons doux

---

### **FILET MIGNON DE PORC EN PAILLOTE DE LARD**

Polenta au Parmesan  
Panais

---

### **LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

### **ANANAS ROTI**

Pain de Gènes  
Sorbet Ananas

### **CODFISH BRANDADE IN SALAD**

Sweet Peppers Sauce

---

### **FILET MIGNON OF PORK WRAPPED IN BACON**

Polenta with Parmesan  
Parsnip

---

### **BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

### **ROASTED PINEAPPLE**

Almond Cake  
Pineapple Sorbet



*Lundi 31 Mars*

**VITELLO TONNATO**

Parmesan,  
Salade de roquette

---

**FILET DE MAIGRE POELE**

Petite Ratatouille,  
Pomme de terre écrasée aux cébettes  
Et Beurre Rouge

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**MACARON KALAMANSI AGRUMES**

Sorbet Fromage Blanc

**VITELLO TONNATO**

Parmesan Cheese,  
Rocket Salad

---

**SAUTEED STONE BASS FILLET**

Ratatouille,  
Mashed Potatoes with spring onions  
Red Butter

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**KALAMANSI CITRUS MACARON**

Fresh Cream Cheese Sorbet



*Mardi 07 Avril*

**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 02 Avril*

**TATAKI DE THON**

Salade Asiatique

---

**ESCALOPINES DE VEAU**

Légumes Verts  
Compotée d'Endives,  
Jus au Romarin

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT**

Glace Brownie

**TUNA TATAKI**

Asian Vegetables Salad

---

**VEAL CUTLET**

Green Vegetables  
Stewed Endive  
Rosemary Juice

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**MELTED CHOCOLATE BISCUIT**

Brownie Ice Cream





*Jendredi 4 Avril*

**CREVETTES POELEES**

En Salade de Fenouil Croquant

---

**BALLOTINE DE VOLAILLE  
FARCIE AUX TROMPETTES**

Girolles Poêlées  
Brunoise de Carottes

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**TARTELETTE TATIN**

Sorbet Pomme

**SAUTEED SHRIMPS**

In Crunchy Fennel Salad

---

**POULTRY BREAST STUFFED WITH  
TROMPETTE MUSHROOMS,**

Sautéed Girolles Mushrooms,  
Brunoise of Carrots

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**TATIN TARTLET**

Apple Sorbet



Vendredi 5 Avril

**ALLUMETTE DE FOIE GRAS**

**LAQUEE A LA PASSION**

Chutney De Fruits aux Epices

---

**PAVE DE BAR POELE**

Risotto Verde,  
Asperges Blanches

---

**LE BUFFET DE FROMAGES**

Affinés par la Fromagerie Boujon

---

**CHOU PRALINE VANILLE**

Sorbet Cerise

**THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS**

**GLAZED WITH PASSION FRUIT**

Spicy Fruits Chutney

---

**PAN-FRIED BASS FILLET**

Risotto Verde,  
White Asparagus

---

**BUFFET OF FRESH FARM CHEESES**

Selected and Ripened  
by the Boujon Cheesery

---

**PRALINE & VANILLA CHOU PASTRY**

Cherry Sorbet