



Samedi 03 Janvier

MOUSSELINE DE POISSON

Fondue de Poireaux,
Et Sauce Champagne

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Tombée d'Épinards,
Légumes oubliés,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

FEUILLE A FEUILLE

CHOCOLAT - NOIX DE PECAN

Glace Chocolat - Cardamome

FISH MOUSSELINE

Braised Leek fondue
& Champagne Sauce

FILLET OF BEEF

Buttered Spinach,
Heritage Vegetables,
& Bearnaise Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

**LAYERED CHOCOLATE - PECAN NUT
DESSERT**

Cardamom - Chocolate Ice Cream



Dimanche 04 Janvier

BRANDADE DE CABILLAUD EN SALADE

Coulis de Poivron Doux

**FILET MIGNON DE PORC
EN PAPILOTE DE LARD**

Jus aux Pruneaux,
Panaïs sautés et en purée

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

GALETTE DES ROIS

Sorbet Poire

COD « BRANDADE » SALAD

Sweet Pepper Sauce

**FILET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**

Prune Sauce,
Sauteed & mashed Parsnip

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

GALETTE DES ROIS

Pear Sorbet



Lundi 05 Janvier

**CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD
AUX OLIVES NOIRES**

Salade de Roquette,
Et Parmesan

FILET DE BAR POELE

Pommes de Terre écrasées aux Cébettes,
Légumes Verts,
Et Emulsion Curry-Soja

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Tonka

**DUCK BREAST CARPACCIO
WITH BLACK OLIVES**

Rocket Salad,
& Parmesan Cheese

SAUTEED BASS FILLET

Mashed Potatoes with Spring Onion,
Green Vegetables,
& Curry - Soy Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Tonka Bean Ice Cream



Mercredi 07 Janvier

CREVETTES POELEES

En Salade Asiatique

PALERON DE VEAU BRAISEE

Déclinaison de Carottes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ANANAS ROTI AUX EPICES

Mousse et Sorbet Coco

SAUTEED SHRIMPS

In an asian Salad

BRAISED VEAL CHUCK

Carrots cooked in Different Way

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

SPICED ROASTED PINEAPPLE

Coconut Mousse & Sorbet



Vendredi 08 Janvier

TERRINE DE SAUMON FUME
Et Poireaux en Gelée de Soja

SUPREME DE PINTADE EN SALMIS
Chou farci,
Et Mousseline de Patate Douce

LE BUFFET DE FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU VANILLE CARAMEL
ET CACAHUETE

SMOKED SALMON TERRINE
& Leek in Soy Gel

GUINEA FOWL IN SALMIS SAUCE
Stuffed Cabbage,
& Sweet Potato Mousseline

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES
Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

VANILLA - CARAMEL & PEANUT
CHOU PASTRY



Vendredi 09 Janvier

**DEGUSTATION DE FOIE GRAS MI-CUIT
AU CACAO ET A L'ARTICHAUT**

Chutney de Fruits aux Epices

PAVE DE SANDRE POELE

Risotto Verde,
Tomates confites,
Et Beurre battu au Citron confit

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

MARRONS - CLEMENTINES

Glace Marron

**SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS
WITH COCOA AND ARTICHOKE**

Spiced Fruit Chutney

SAUTEED ZANDER FILLET

Verde Risotto,
Sun-dried Tomatoes,
& Confit Lemon Whipped Butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHESTNUTS - CLEMENTINES

MOUSSE CAKE

Chestnut Ice Cream