



Samedi 31 Janvier

**TARTARE DE THON ET AVOCAT
EN SALADE**

Vinaigrette Salsa

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Blettes sautées,
Petits Légumes,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARONS MANGUE - FRUITS ROUGES

Sorbet Cassis

**TUNA & AVOCADO TARTAR
IN SALAD**

Salsa Vinaigrette

FILLET OF BEEF

Sauteed Chard,
Small Vegetables,
& Bearnaise Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MANGO & RED FRUITS

MACARONS

Blackcurrant Sorbet



Dimanche 1^{er} Février

SALADE DE LENTILLES

Haddock,
Et Crème Gentiane

**FILET MIGNON DE PORC
EN PAPILLOTE DE LARD**

Mousseline de Patate Douce,
Sucrine braisée,
Et Jus aux Epices

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

FEUILLE A FEUILLE POIRE - CARAMEL

Glace Caramel Beurre salé

LENTIL SALAD

Haddock,
& Gentian Cream

**FILET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**

Sweet Potato Purée,
Braised Sucrine Lettuce,
& Spiced Jus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

LAYERED PEAR - CARAMEL DESSERT

Salted Butter Caramel Ice Cream



Lundi 02 Février

**PATE EN CROUTE DE CANARD
AUX FIGUES**

Pickles et Mesclun

FILET DE DORADE POELE

Mousseline de Céleri fumé,
Légumes oubliés,
Et Jus aux Arêtes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Cacahuète

**DUCK PÂTÉ IN A PASTRY CRUST
WITH FIGS**

Pickles & Mesclun Salad

SAUTEED SEA BREEM FILLET

Smoked Celery Mousseline,
Heritage Vegetables,
& Fish Bone Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Peanut Ice Cream



Mercredi 04 Février

CREVETTES POELEES

En Salade Asiatique

PALERON DE VEAU BRAISE

Déclinaison de Carottes,
Et Jus au Thym

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

**AUTOUR DE L'ANANAS
ET DE LA PISTACHE**

SAUTEED SHRIMPS

In an Asian Salad

BRAISED VEAL CHUCK

Carrots cooked in Different Ways,
& Thyme Jus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PINEAPPLE AND PISTACHIO

MOUSSE CAKE



Jendredi 05 Février

ŒUF CUIT A 64 °C

Champignons,
Et Huile de Noisette

**SUPREME DE PINTADE FARCI
AU POIVRE VERT**

Sauce Foie Gras,
Et Spaezzle

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU ORANGE - GRAND MARNIER

Sorbet Orange Sanguine

POACHED EGG

COOKED AT 64 °C

Mushrooms,
& Hazelnut Oil

GUINEA FOWL BREAST

STUFFED WITH GREEN PEPPER

Foie Gras Sauce,
& Spaezzle

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

ORANGE - GRAND MARNIER

CHOU PASTRY

Blood Orange Sorbet



Vendredi 06 Février

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

LAQUEE A LA PASSION

Chutney de Fruits aux Epices

PAVE DE MERLU POELE

Dans un Bouillon de Cocos de Paimpol
à la Tomate Confite
& Herbes Fraîches

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE CHOCOLAT - PECAN

Glace Chocolat - Cardamone

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

GLAZED WITH PASSION FRUIT

Spiced Fruit Chutney

HAKE FILLET

In a White Bean Broth
With Confit Tomato
& Fresh Herbs

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHOCOLATE - PECAN NUT TARTLET

Chocolate - Cardamom Ice Cream