



Samedi 14 Février

TATAKI DE THON
En Salade Asiatique

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR
Tombée d'Épinards,
Petits Légumes,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE
AUTOUR DE LA CAROTTE ET NOISETTE

TUNA TATAKI
In an Asian Salad

FILLET OF BEEF
Buttered Spinach,
Small Vegetables,
& Bearnaise Sauce

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

CARROT & HAZELNUT
MOUSSE CAKE



Dimanche 15 Février

MOUSSELINE DE POISSONS

Fondue de Poireaux,
Moules,
Et Emulsion Coquillages

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

Polenta moelleuse,
Légumes Verts,
Et Jus Pruneaux

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ARLETTE MANGUE - PASSION

Sorbet Mangue

FISH MOUSSELINE

Braised Leeks,
Mussels,
& Shellfish Emulsion

**FILET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**

Creamy Polenta,
Green Vegetables,
& Prune Jus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MANGO - PASSION FRUIT DESSERT

Mango Sorbet



Lundi 16 Février

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

Copeaux de Parmesan,
Et Roquette

FILET DE DORADE POELE

Petite Ratatouille,
Fenouil en Papillote,
Et Beurre battu au Citron Confit

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Sarrasin

**DUCK BREAST CARPACCIO
WITH BLACK OLIVES**

Parmesan Cheese Shavings,
& Rocket Salad

SAUTEED SEA BREAM FILLET

Thin Ratatouille,
Fennel,
& Confit Lemon Whipped Butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Buckwheat Ice Cream



Mercredi 18 Février

**GATEAU D'AVOCAT ET TOURTEAU
EN SALADE**

Vinaigrette Salsa

PALERON DE VEAU BRAISE

Déclinaison de Carottes,
Et Jus au Thym

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

SABLE BRETON

PAMPLEMOUSSE ET POIVRE TCHULI

Sorbet Orange Sanguine

AVOCADO & CRAB CAKE SALAD

Salsa Vinaigrette

BRAISED VEAL CHUCK

Carrots cooked in Different Way,
& Thyme Jus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

GRAPEFRUIT & TCHULI PEPPER

SHORTBREAD

Blood Orange Sorbet



Jendredi 19 Février

ŒUF CUIT A 64° C

En Salade de Lentilles,
Et Copeaux de Haddock

**BALLOTINE DE PINTADE
FARCIE AU POIVRE VERT**

Légumes oubliés,
Et Mousseline de Patate Douce

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU POIRE - ESTRAGON

Sorbet Poire

POACHED EGG

COOKED AT 64° C

In a Lentil Salad,
& Haddock Shavings

**BALLOTINE OF GUINEA FOWL
STUFFED WITH GREEN PEPPER**

Heritage Vegetables,
& Sweet Potato Mousseline

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PEAR - TARRAGON CHOU PASTRY

Pear Sorbet



Vendredi 20 Février

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

LAQUEE AU VIN CHAUD

Poire pochée au Vin Rouge

PAVE DE MERLU ROTI

Risotto façon Paëlla,
Et Emulsion Crustacés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET CHOCOLAT - PISTACHE

Sorbet Fruits Rouges

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

GLAZED WITH MULLED WINE

Pear Poached in Red Wine

ROASTED HAKE FILLET

Risotto cooked in a Paella-style,
& Shellfish Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHOCOLATE & PISTACHIO

MOUSSE CAKE

Red Fruits Sorbet