



Samedi 07 Mars

CREVETTES POELES

En Taboulé de Quinoa,
Et Coulis de Poivron Doux

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Pomme Macaire,
Petits Légumes,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

COOKIE

CACAHUETE - ANANAS ET CORIANDRE

Glace Cacaahuète

SAUTEED SHRIMPS

In a Quinoa Tabbouleh,
& Sweet Pepper Sauce

FILLET OF BEEF

Macaire Potato,
Small Vegetables,
& Bearnaise Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PEANUT - PINEAPPLE & CORIANDER COOKIE

Peanut Ice Cream



Dimanche 08 Mars

MOUSSELINE DE POISONS

Fondue de Poireaux,
Moules,
Et Emulsion Coquillage

SUPREME DE CANETTE A L'ORANGE

Mousseline de Patate Douce,
Et Chou Vert

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARON CITRON - YUZU

Sorbet Noix de Coco

FISH MOUSSELINE

Braised Leeks,
Mussels,
& Shellfish Emulsion

DUCKLING FOWL WITH ORANGE

Sweet Potato Mousseline,
& Green Cabbage

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

LEMON - YUZU MACARON

Coconut Sorbet



Lundi 09 Mars

VITELLO TONATO

PAVE DE MAIGRE CUIT SUR LA PEAU

Légumes oubliés,
Et Sauce Noilly Prat

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Sorbet Banane

VITELLO TONATO

STONE BASS FILLET

Heritage Vegetables,
& Noilly Prat Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Banana Sorbet



Mercredi 17 Mars

ŒUF CUIT A 64°C

Champignons,
Epinards,
Et Emulsion Café

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Panisses aux Olives,
Et Petite Ratatouille

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

SABLE BRETON

MARRON - CLEMENTINE

Glace Clémentine - Basilic

POACHED EGG

COOKED AT 64°C

Mushrooms,
Spinach,
& Coffee Emulsion

BRAISED LAMB SHOULDER

Chickpea Cake with Olives,
& Thin Ratatouille

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHESTNUT - CLEMENTINE

SHORTBREAD

Clementine - Basil Ice Cream



Jendredi 12 Mars

POULPE POELE

En Salade de Pommes de Terre

**CUISSE ET SUPREME DE VOLAILLE
FERMIERE FARCIS AUX TROMPETTES**

Spaezzle,
Et Sauce Foie Gras

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ECLAIR FAÇON POIRE BELLE-HELENE

Sorbet Poire

SAUTEED OCTOPUS

In a Potato Salad

BREAST & POULTRY LEG

STUFFED WITH TROMPETTES MUSHROOMS

Spaezzle,
& Foie Gras Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

POIRE BELLE-HELENE STYLE ECLAIR

Pear Sorbet



Vendredi 13 Mars

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

LAQUEE AUX MYRTILLES

Compotée Pommes Raisins

PAVE DE CABILLAUD POELE

Risotto façon Paëlla,
Et Emulsion Crustacés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE

TOURNESOL - CHOCOLAT BLANC

Sorbet Fraise

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

GLAZED WITH BLUEBERRIES

Apple and Raisin Compote

SAUTEED COD FILLET

Risotto cooked in a Paella-style,
& Shellfish Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

SUNFLOWER - WHITE CHOCOLATE

TARTLET

Strawberry Sorbet