



Samedi 14 Mars

**CANNELLONI DE SAUMON FUME
ET RILLETTE**

Crème montée Ciboulette

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Blettes sautées,
Petits Légumes,
Mousseline de Céleri fumé,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ANANAS ROTI - Caramel ET RHUM

**SMOKED SALMON & RILLETTE
CANNELLONI**

Whipped Cream with Chives

FILLET OF BEEF

Sauteed Chard,
Small Vegetables,
Smoked Celery Mousseline,
& Bearnaise Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

**ROASTED PINEAPPLE - CARAMEL
AND RUM**



Dimanche 15 Mars

GOUGEONNETTES

D'OMBLE CHEVALIER CROUSTILLANTES

Déclinaison de Chou-Fleur,
Et Crème Curry

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

Cube de Polenta,
Et Panais

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MOELLEUX CHATAIGNE

Crèmeux Citron et Sorbet aux Herbes

CRISP THIN FILLET OF ARCTIC CHAR

Cauliflower cooked in Different Way,
& Curry Cream

**FILET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**

Polenta Cube,
& Parsnip

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

CHESTNUT CAKE

Lemon Curd and Herb Sorbet



Lundi 16 Mars

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

Roquette et Parmesan

FILET DE DORADE POELE

Pomme de Terre écrasée aux Cébettes,
Compotée de Fenouil à la Tomate confite,
Et Beurre battu au Citron confit

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace au Sarazin

**DUCK BREAST CARPACCIO
WITH BLACK OLIVES**

Rocket Salad & Parmesan Cheese

SAUTEED SEA BREAM FILLET

Mashed Potatoes with Spring Onion,
Fennel Compote with Confit Tomato,
& Confit Lemon Whipped Butter

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Buckwheat Ice Cream



Mercredi 18 Mars

TARTARE DE THON ET AVOCAT
En Salade

PASTILLA D'AGNEAU CONFIT
Côte poêlée,
Carotte au Cumin,
Et Jus au Raz el-Hamout

LE BUFFET DE FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

RIZ AU LAIT
POMMES ET PAIN D'ÉPICES
Sorbet Pomme Cannelle

TUNA & AVOCADO TARTAR
In Salad

CONFIT LAMB
Sauteed Rib,
Carrot with Cumin,
& Raz el-Hamout Jus

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

RICE PUDDING
APPLE & GINGERBREAD
Apple Cinnamon Sorbet



Jendredi 19 Mars

ŒUF CUIT A 64 °C

Champignons,
Et Emulsion Lard

**BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIERE
FARCIE AUX TROMPETTES**

Tombée d'Epinards,
Et Légumes oubliés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

CHOU SIROP D'ERABLE ET POIRE

Glace Tonka

POACHED EGG COOKED AT 64 °C

Mushrooms,
& Bacon Emulsion

**BALLOTINE OF POULTRY STUFFED
WITH TROMPETTE MUSHROOMS**

Buttered Spinach,
& Heritage Vegetables

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PEAR & MAPLE SYRUP CHOU PASTRY

Tonka Bean Ice Cream



Vendredi 20 Mars

ALLUMETTE DE FOIE GRAS
LAQUEE AUX FRUITS DE LA PASSION
Chutney de Fruits

DOS DE CABILLAUD POELE
Compotée d'Aubergines aux Olives,
Tagliatelles de Courgettes,
Et Jus de Légumes à la Badiane

LE BUFFET DE FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE CHOCOLAT GRUE
ET ORANGE SANGUINE

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS
GLAZED WITH PASSION FRUIT
Fruits Chutney

SAUTEED BACK OF COD
Aubergine Compote with Olives,
Zucchini Tagliatelle,
& Vegetable Jus

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

CHOCOLATE & BLOOD ORANGE
MOUSSE CAKE