



Samedi 28 Mars

CREVETTES SAUTEES

Et Taboulé de Quinoa

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Epinards,
Petits Légumes,
Et Sauce Béarnaise

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE

FRAISE - BASILIC

Sorbet Fromage Blanc

SAUTEED SHRIMPS

& Quinoa Tabouleh

FILLET OF BEEF

Spinach,
Small Vegetables,
& Bearnaise Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

STRAWBERRY - BASIL

MOUSSE CAKE

Fromage Blanc Sorbet



Dimanche 29 Mars

**TERRINE DE POIREAUX
ET SAUMON FUME EN GELEE DE SOJA**
Crème montée Ciboulette

**FILET MIGNON DE PORC
EN PAPILLOTE DE LARD**
Polenta Crémeuse à la Tomme,
Légumes Verts,
Et Jus aux Pruneaux

LE BUFFET DE FROMAGES
Affinés par la Fromagerie Boujon

SABLE PISTACHE - MIEL ET CITRON
Sorbet Orange Sanguine

**LEEK & SMOKED SALMON TERRINE
IN SOY GEL**
Whipped Cream with Chive

**FILLET MIGNON OF PORK
WRAPPED IN BACON**
Creamy Polenta with Tomme Cheese,
Green Vegetables,
& Prune Jus

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

**PISTACHIO - HONEY & LEMON
SHORTBREAD**
Bloody Orange Sorbet



Lundi 30 Mars

CARPACCIO DE BŒUF

En Salade Asiatique

FILET DE BAR POELE

Risotto de Céleri,
Et Emulsion de Crustacés

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

MACARON ANANAS - ROMARIN

ET VANILLE

Sorbet Ananas

BEEF CARPACCIO

In an Asian Salad

SAUTEED BASS FILLET

Celery Risotto,
& Shellfish Emulsion

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PINEAPPLE - ROSEMARY & VANILLA

MACARON

Pineapple Sorbet



Mercredi 1^{er} Avril

BRANDADE DE CABILLAUD EN SALADE

Coulis de Poivron Doux

PALERON DE VEAU BRAISE

Pomme Purée,
Et Asperges

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

Glace Marrons

COD BRANDADE IN SALAD

Sweet Pepper Sauce

BRAISED VEAL CHUCK

Potato Purée,
& Asparagus

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

MELTED CHOCOLATE BISCUIT

Walnut Ice Cream



Vendredi 02 Avril

ŒUF CUIT A 64 °C

En Salade de Lentilles,
Et Petits Lardons

VOLAILLE FERMIERE

FARCIE AUX TROMPETTES

Spaezzle,
Et Sauce Foie Gras

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

PARIS BREST

Sorbet Poire

POACHED EGG COOKED AT 64 °C

In a Lentil Salad,
& Lardons

POULTRY STUFFED

WITH TRUMPET MUSHROOMS

Spaezzle,
& Foie Gras Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

PARIS BREST

Pear Sorbet



Vendredi 03 Avril

ALLUMETTE DE FOIE GRAS

LAQUEE AU VIN ROUGE

Et Poire pochée

FILET DE SANDRE POELE

Chou étuvé,
Carotte,
Et Jus aux Arêtes

LE BUFFET DE FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

FINGER SPECULOOS - MANGUE

Sorbet Mangue

THIN SLICE OF DUCK FOIE GRAS

GLAZED WITH MULLED WINE

& Poached Pear

SAUTEED PIKE-PERCH FILLET

Braised Cabbage,
Carrot,
& Fish Bone Sauce

BUFFET OF FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon Cheesery

SPECULOOS - MANGO FINGER

Mango Sorbet