



Mercredi 18 mars

SUPREMES DE CAILLE ET POMMES

En Salade de Céleri Rémoulade

PAVE DE SANDRE POELE

Tombée d'Épinards, Légumes Verts et Emulsion au Curry

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

Sorbet Fraise

QUAIL BREAST AND APPLES

In a Celeriac Salad

PAN-SAUTÉED PIKE-PERCH

Spinach, Green Vegetables and Curry Emulsion

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened by the Boujon cheese dairy

RED FRUITS PANNA COTTA

Strawberry Sorbet



Jendredi 19 mars

BRANDADE DE MERLU EN SALADE

Coulis de Poivrons Doux

SUPREME DE CANETTE ROTI

Jus aux Epices

Carottes au Cumin et Polenta Moelleuse

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

TARTELETTE AUX POIRES

BOURDALOUE

Glace Chocolat

HAKE IN SALAD

Sweet Peppers Coulis

FILLETED BREAST OF DUCKLING

Spicy Sauce

Cumin Carrots and Polenta

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

PEAR TART WITH ALMOND CREAM

Chocolate Ice Cream



Vendredi 20 mars

ALLUMETTE DE FOIE GRAS LAQUEE

Aux Fruits de la Passion
Chutney de Fruits aux Epices

FILET DE DORADE POELE

Cocos de Paimpol à la Tomate Confitée
et Herbes Fraîches

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

DOME CITRON ET SABLE BRETON

Sorbet Orange Sanguine

GLAZED STICK OF DUCK FOIE GRAS

Passion Fruits
Sweet Spicy Chutney

SEA BREAM FILLET

Tomatoes Preserve, Cocos of Paimpol
and Fresh Herbs

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

LEMON SPHERE AND SHORTBREAD

Blood Orange Sorbet

Ouvert de 19h15 à 21h00
Sur réservation, selon disponibilité



Samedi 27 mars

SAUMON FUME EN RILLETTES

Crème à l'Aneth

EPAULE D'AGNEAU BRAISEE

Mousseline de Céleri et Petite
Ratatouille

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

ENTREMET MINUTE EXOTIQUE

Sorbet Coco

SMOKED SALMON IN RILLETTES

Dill Cream

SHOULDER OF LAMB

Fine Mousse of Celeriac and Small
Ratatouille

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

EXOTIC FRUITS ENTREMET

Coco Sorbet

Ouvert de 19h15 à 21h00
Sur réservation, selon disponibilité



Dimanche 22 mars

TARTARE DE THON ET AVOCAT EN SALADE

Vinaigrette Asiatique

FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR

Mousseline de Potimarron
et Légumes Oubliés
Sauce béarnaise

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

PARIS BREST

Sorbet Yaourt

TUNA AND AVOCADO TARTARE IN SALAD

Asian Vinaigrette

BEEF FILLET

Mousse of Small Pumpkin,
Old Fashioned Vegetables
Béarnaise Sauce

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

« PARIS BREST » CHOU PASTRY

Yogurt Sorbet

Ouvert de 19h15 à 21h00
Sur réservation, selon disponibilité



Lundi 23 mars

CREVETTES POELES

En Salade de Fenouil Croquant

FAUX FILET DE VEAU

Sauce Morilles
Pommes Sautées et Chou Euvé

LA LAUZE DES FROMAGES

Affinés par la Fromagerie Boujon

**BISCUIT COULANT AU
CHOCOLAT OCOA**

Glace Cacahuète

PAN -SAUTÉED SHRIMPS

In a Crunchy Fennel Salad

VEAL FILLET

Morels Sauce
Pan Sauteed Potatoes and Cabbage

FRESH FARM CHEESES

Selected and Ripened
by the Boujon cheese dairy

MELTED OCOA CHOCOLATE

BISCUIT

Peanut Ice Cream



Mardi 24 mars

Notre Restaurant est fermé le Mardi

Nous aurons le plaisir de vous recevoir un autre soir

Ouvert de 19h15 à 21h00
Sur réservation, selon disponibilité