Vendredi 30 juillet

**Opéra de Foie Gras**
Chutney de Fruits aux Epices

\_\_\_\_\_\_\_

**Filet d’Omble chevalier**,
Quinoa crémeux et Sauce au Chignin

\_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Biscuit coulant
au Chocolat Ocoa**
Glace Vanille

**Home Made Duck Foie gras
like an Opera**
Spiced Fruit Chutney

\_\_\_\_\_\_\_

**Arctic Char fillet**
Creamy Quinoa
Chignin wine Sauce

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Molten Ocoa Chocolate Cake**Vanilla Ice Cream

Samedi 31 juillet

**Saumon fumé par nos soins**Tartare d’Avocat
Condiment Exotique

\_\_\_\_\_\_\_

**Faux filet de Bœuf
cuit épais**
Gaufre de Pommes de terre
Mousseline de Brocolis

\_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Paris Brest**
Sorbet Poires

**Home-made Smoked Salmon**Avocado Tartare
Exotic condiment

\_\_\_\_\_\_\_

**Thick Beef Sirloin**Potatoes waffles
Brocoli Purée

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Paris Brest**Choux pastry
Praline flavoured Cream
Pear Sorbet

Dimanche 1er août

**Crevettes en raviole ouverte**
Parfumée au Gingembre
Emulsion de Crustacés

\_\_\_\_\_\_\_

**Poitrine de porc confite
& Presa poêlée**
Polenta Verde

\_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Tartelette citron Meringuée**
Sorbet Orange Sanguine

**Open Ravioli of Shrimps**Flavoured with Ginger
Creamy Shellfish Emulsion

\_\_\_\_\_\_\_

**Stewed Belly of Pork
& presa** **Loin**
Polenta Verde

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Lemon Meringue Tartlet**
Bloody Orange Sorbet

Lundi 2 août

**Vitello Tonato**Salade de Roquette

\_\_\_\_\_\_\_

**Pavé de Merlu**cuit sur la peau
Risotto à l’Encre de Seiche

 \_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Ananas rôti aux Epices**Perles du Japon au Lait de Coco

**Vitello Tonato**Sliced Veal with a creamy sauce flavored with Tuna
Rocket Salad

\_\_\_\_\_\_\_

**Thick Hake Fillet**cooked on the Skin
Sepia Ink Risotto

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Roasted Pineapple with sweet Spices**Tapioca with Coco Milk

Mardi 3 août

**Gaspacho de Tomates**
Burrata crémeuse
Huile de Basilic

\_\_\_\_\_\_\_

**Paleron de veau braisé**
Crozets gratinés au Beaufort

 \_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Entremet aux trois Chocolats**
Sorbet Abricot

**Tomato Gazpacho**
Creamy Burrata & Basil Oil

\_\_\_\_\_\_\_

**Braised Chuck Veal,**
Gratin of Savoy pasta with Beaufort Cheese

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Triple Chocolate mousse Cake**
Apricot Sorbet

Mercredi 4 août

**Thon mi-cuit aux Sésames**
Pois Chiche & Mesclun assaisonné

\_\_\_\_\_\_\_

**Filet de Canette**légèrement fuméDéclinaison de Carottes

 \_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Panna cotta**Vanille & fruits exotiques

**Semi-cooked Tuna with sesame**
chickpea & seasoned Salad

\_\_\_\_\_\_\_

**Smoked Duckling Fillet**Lightly smokedCarrots cooked in different ways

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Panna cotta**Vanilla & Exotic Fruits

Jeudi 5 août

**Œuf cuit à 64°c**
Champignons & Noisettes

\_\_\_\_\_\_\_

**Gigot d’Agneau en petit rôti**Gâteau de légumes Provençaux
Ail en chemise

 \_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Entremet Fraise rhubarbe**
Sorbet Citron

**Poached Egg cooked at 64 °c**
Mushrooms & Hazelnut

\_\_\_\_\_\_\_

**Roasted Legs of lamb**Southern vegetables
Garlic cooked in its skin

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Strawberry & Rhubarb Mousse Cake**
Lemon Sorbet

Vendredi 6 août

**Foie Gras laqué à la Myrtille**
Compotée de Rhubarbe

\_\_\_\_\_\_\_

**Filet de Dorade**
Fenouil & Tomate confite
Coulis de Poivrons doux

 \_\_\_\_\_\_\_

**La Lauze des Fromages**
\_\_\_\_\_\_\_

**Biscuit coulant
au Chocolat Ocoa**
Glace Vanille

**Glazed Home-Made Duck
Foie gras with Blueberry**
Stewed Rhubarb

\_\_\_\_\_\_\_

**Sea Bream Fillet**
Fennel & Tomato
Sweet Peeper Coulis

\_\_\_\_\_\_\_

**Cheese Slate**

\_\_\_\_\_\_\_

**Molten Ocoa
Chocolate Cake**Vanilla Ice Cream