

# "Buffet 1"

## Le Menu "Saveur et Tradition"

JAMBON AUTENTICO DE TREVELEZ, PAIN GRILLÉ AUX TROIS TOMATES  
Dry cured "Autentico de Trevelez" ham, toast with three tomatoes

ou/or

NOIX DE SAINT-JACQUES A LA PLANCHA, CONDIMENT À LA GRECQUE  
Grilled scallop, greek-style vegetables

CABILLAUD RÔTI, LÉGUMES SAUTÉS, VINAIGRE À LA PASSION  
Roast cod fish served with sautéed vegetables and passion fruit vinegar

ou/or

MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES ET AU PARFUM DE SANGRIA  
Spicy duck served with a glass of Sangria

ou/or

FILET DE BOEUF RÔTI, VOL AU VENT À LA FINANCIÈRE  
Roast fillet of beef with a "vol-au-vent à la financière"

ou/or

PLATS VÉGÉTARIENS / Vegetarian dishes :

TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS  
Vegetable tajine with dried fruits

ou/or

CHAMPIGNONS, PÂTES ET CÉRÉALES  
Pasta with mushrooms and cereals

ROCAMADOUR AUX GRAINES DE FENOUIL, SUCRINE À LA FLEUR DE SEL  
Rocamadour cheese with fennel seeds, Spanish sucrine lettuce hearts sprinkled with sea salt

ou/or

PLATEAU DE FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE  
A selection of cheese from the regions of France

FRAISES, COCO ET CITRON VERT  
Strawberries, coconut and lime

ou/or

COUPE GLACÉE "TARTE CITRON", GRANITÉ AUX AGRUMES  
Lemon pie sundae, flaked frozen citrus fruit

ou/or

PROFITEROLES À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT  
Profiteroles with vanilla ice cream served with Chantilly cream and hot chocolate sauce

£ 28.50

## Le Menu "Buffet"

**BUFFET DE HORS-D'ŒUVRE**  
Hors d'œuvre buffet

CABILLAUD RÔTI, LÉGUMES SAUTÉS, VINAIGRE À LA PASSION  
Roast cod fish served with sautéed vegetables and passion fruit vinegar

ou/or

MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES ET AU PARFUM DE SANGRIA  
Spicy duck served with a glass of Sangria

ou/or

FILET DE BOEUF RÔTI, VOL AU VENT À LA FINANCIÈRE  
Roast fillet of beef with a "vol-au-vent à la financière"

ou/or

PLATS VÉGÉTARIENS / Vegetarian dishes :

TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS  
Vegetable tajine with dried fruits

ou/or

CHAMPIGNONS, PÂTES ET CÉRÉALES  
Pasta with mushrooms and cereals

PLATEAU DE FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE  
A selection of cheese from the regions of France

**BUFFET DE DESSERTS**  
Dessert buffet

£ 22.90

## Le Menu "Enfant" (MOINS DE 12 ANS)

Children's menu (Under 12)

Demander notre carte / Ask for our special menu

£ 5.20

# "Buffet 2"

## Le Menu "Saveur et Tradition"

ÉMIETTÉ DE CRABE, AVOCAT ET CRISTALLINES DE POMMES DE TERRE  
Shredded crab, avocado and thin spicy crispy potatoe slices

ou/or

TARTE FINE DE JEUNES LÉGUMES ET SAUMON FUMÉ  
Smoked salmon and vegetable pie

BOUILLABAISSE "À NOTRE FAÇON"  
Our own "Bouillabaisse"

ou/or

POULET AUX ENCORNETS ET ARTICHAUTS  
Chicken supreme served with squid and artichoke

ou/or

PLUMA DE PATA NEGRA À LA FLEUR DE SEL, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CHORIZO  
Pluma of Iberian pork "Pata Negra" crunchy "Guérande" sea salt, crushed potatoes with chorizo

ou/or

PLATS VÉGÉTARIENS / Vegetarian dishes :

PÂTES À LA MANIÈRE D'UN RISOTTO, ARTICHAUTS ET ASPERGES  
Risotto-style pasta, artichoke and asparagus

ou/or

TARTINE AUX LÉGUMES CROQUANTS ET FROMAGE FRAIS, PERLES AU BASILIC  
Slice of bread topped with crunchy vegetables and cottage cheese, basil sorbet

ROCAMADOUR AUX GRAINES DE FENOUIL, SUCRINE À LA FLEUR DE SEL  
Rocamadour cheese with fennel seeds, Spanish sucrine lettuce hearts sprinkled with sea salt

ou/or

PLATEAU DE FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE  
A selection of cheese from the régions of France

VACHERIN CONTEMPORAIN  
Modern style vacherin

ou/or

SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER  
Warm Grand Marnier Soufflé

ou/or

FRUITS DE SAISON EN COUPE MELBA, TUILE AU CARAMBAR  
Seasonal fruit melba with a carambar tile

£ 28.50

## Le Menu "Buffet"

**BUFFET DE HORS-D'ŒUVRE**  
Hors d'œuvre buffet

BOUILLABAISSE "À NOTRE FAÇON"  
Our own "Bouillabaisse"

ou/or

POULET AUX ENCORNETS ET ARTICHAUTS  
Chicken supreme served with squid and artichoke

ou/or

PLUMA DE PATA NEGRA À LA FLEUR DE SEL, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU CHORIZO  
Pluma of Iberian pork "Pata Negra" crunchy "Guérande" sea salt, crushed potatoes with chorizo

ou/or

PLATS VÉGÉTARIENS / Vegetarian dishes :

PÂTES À LA MANIÈRE D'UN RISOTTO, ARTICHAUTS ET ASPERGES  
Risotto-style pasta, artichoke and asparagus

ou/or

TARTINE AUX LÉGUMES CROQUANTS ET FROMAGE FRAIS, PERLES AU BASILIC  
Slice of bread topped with crunchy vegetables and cottage cheese, basil sorbet

PLATEAU DE FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE  
A selection of cheese from the regions of France

**BUFFET DE DESSERTS**  
Dessert buffet

£ 22.90

## Le Menu "Enfant" (MOINS DE 12 ANS)

Children's menu (Under 12)

Demander notre carte / Ask for our special menu

£ 5.20