

ResMed

Lundi 13 Juin
Déjeuner

Amuse bouche

Médallion de Pintade Rôti aux sucs de tomates et Basilic
Royale de Courgette

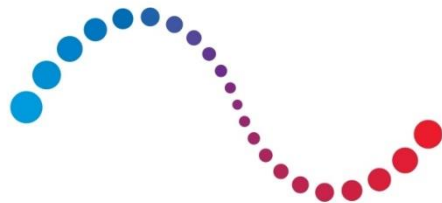
Clafoutis aux Cerises, Anglaise Verveine

Amuse bouche

*Medallion of roast guinea fowl with tomato juice and basil
Courgette Royale*

*Cherry clafoutis,
English Verbena*

Mardi 14 Juin
Déjeuner



ResMed

Amuse bouche sur table

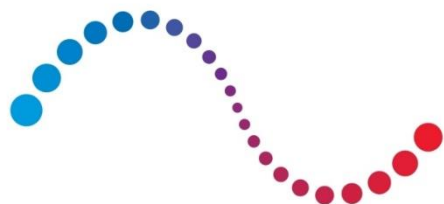
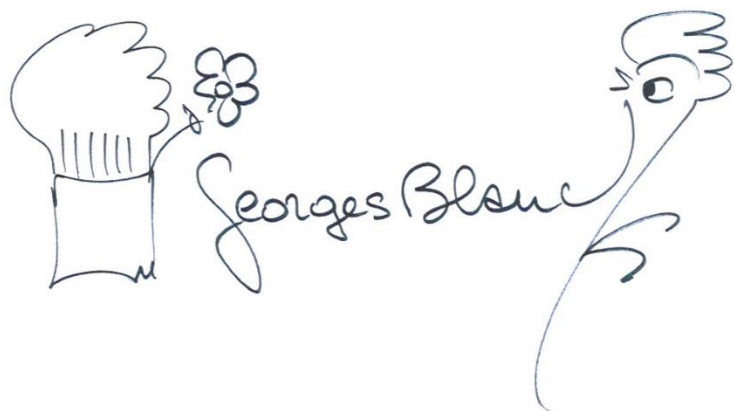
Eglefin en cuisson douce,
Fenouil confit, Huile Vierge

Mousse Chocolat Menthe et café sur table

Amuse bouche

*Soft-cooked haddock,
Candied Fennel, Virgin Oil*

Chocolate mint Mousse



ResMed

Mardi 14 Juin
Soir

La Salade « Place du Marché » pour le Printemps Bouquet de Mesclun et
Sucrine Mimosa, Jambon à l'Os, Avocat et Noix

*The "Place du Marché" Salad for Spring Bouquet of Mesclun and Sucrine
Mimosa, Ham on the Bone, Avocado and Walnuts*

Saint-Véran « Prestige » Domaine Roger Lassarat 2019

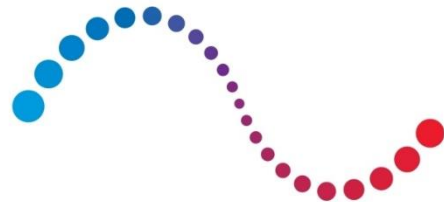
Le fameux Chou Bressan farci (France) avec une sauce « Morilles »

The famous stuffed Bressan cabbage (France) with a "Morels" sauce

Morgon « La Côte du Py » Domaine Laurent Gauthier 2019

Gâteau « Grand-Mère Blanc » à l'Orange et Sorbet 4 Fleurs

"White Grandmother" Cake with Orange and 4-Flower Sorbet



ResMed

Mercredi 15 Juin
Déjeuner

Amuse bouche

Mignon de Porc aux épices douces,
Polenta aux noisettes

Fraîcheur de fromage blanc citron vert – Framboise

Amuse bouche

*Pork tenderloin with sweet spices,
hazelnut polenta*

Lime cottage cheese freshness – Raspberry