

# *Le Boudin Blanc*

***Terrine de porc, compote d'oignons rouges aigre-doux, pain toasté***  
*Pork terrine, red onions and grenadine chutney, toasted bread*

***Salade de fromage de chèvre, betteraves, coulis frais de framboises et noisettes***  
*Goat cheese salad with heritage beetroots, fresh raspberry coulis and hazelnuts*

***Soupe de petits pois***  
*Creamy pea soup*

\*\*\*\*\*

***Filet de loup de mer, purée de topinambours, oignons grelots, sauce matelote***  
*Seabass fillet, Jerusalem artichokes puree, green onions and a red wine sauce*

***Pavé de saumon rôti, pommes de terre écrasées et olives noires, jeune fenouil au Pernod***  
*Roasted salmon, crushed potatoes with black olives, baby fennel braised in Pernod, sauce vierge*

***Entrecôte de bœuf, frites et sauce béarnaise***  
*10oz British ribeye steak, 28 days aged, served with French fries and béarnaise sauce*

***Suprême de poulet fermier, petits poireaux et champignons sauvages, velouté à l'estragon***  
*Roasted corn fed chicken breast, baby leeks, wild mushrooms and a tarragon veloute*

***Risotto de printemps au Roquefort et fines herbes***  
*Risotto with spring vegetables, Roquefort cheese and fine herbs*

\*\*\*\*\*

***Les glaces et sorbets maison***  
*Home-made sorbets and ice-creams*

***Tarte au citron caramélisée, sauce à l'orange et crème fraîche***  
*Caramelized lemon tart, orange sauce and sour cream*

***Cheesecake à la vanille, compote de mûres***  
*Vanilla cheesecake served with blackberry compote*