

Le Boudin Blanc

Menu £42.50

Terrine de gibier, pistaches, abricots, chutney d'échalote et grenade
Game terrine, pistachios, served with apricots and pomegranate chutney

Tartare de thon frais et d'avocat, huile de sésame
Fresh tuna tartare lightly seasoned with sesame oil and chili

Velouté de champignons, croutons au thym
Cream of mushroom soup, thyme croutons

Filet de Dorade Royale poêlé, fondue de poireaux, beurre blanc citronné et crevettes grises
Pan fried fillet of Gilt-head seabream with leek, lemon butter sauce and brown shrimps

Pavé de biche poêle, Pomme Anna, champignons sauvages et chou frisé
Pavé of venison garnished with pomme Anna, wild mushroom and curly kale

Daube de joues de bœuf au vin rouge, légumes d'hiver, pommes mousseline
Ox cheeks stew in red wine sauce with winter vegetables, mashed potatoes and lardons

Risotto de potiron à la sauge, pignons de pin et ricotta
Pumpkin and ricotta risotto with pine nuts and crispy sage

Bûche de Noël au chocolat et pistache
Pistachio and dark chocolate Yule log

Traditionnel gâteau de Noël servi avec une sauce au brandy
Traditional Christmas pudding served with a brandy sauce

Crème Brulée à la lavande, langue de chat chocolat blanc
Lavender crème brulée, white chocolate cat tongue biscuit

Mince Pies £2.00 per person

A 12.5% discretionary service charge will be added on your bill

Tradition English roast turkey available when ordered in advance