

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 du jour
Soup of the day

Filet de loup de mer, fondue de poireaux et fumet de poisson
Fillet of seabass with a leek fondue, served with a light fish velouté

Filet de daurade poêlé, beurre blanc à l'eau de tomate
Pan fried seabream, tomato beurre blanc jus, tarragon and olives

Entrecôte de bœuf et sauce béarnaise
10oz British ribeye steak, 28 days aged and béarnaise sauce

Suprême de poulet à la crème et foie gras, champignons et pommes de terre nouvelles
Corn-fed chicken breast, cream of foie gras and mushroom sauce, new potatoes

Risotto aux champignons des bois, huile de truffe et tuile au parmesan
Wild mushrooms risotto, truffle oil and parmesan crisp

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