

# *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 poêlé, purée de petits pois, fèves et sauce vierge***  
*Fillet of seabass with pea purée, broad beans and sauce vierge*

***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 légumes printaniers et tuile de parmesan***  
*Spring vegetables risotto with 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*