

# *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, coulis frais de framboises, mûres et noix de pecan**  
Goat cheese salad with a fresh raspberry coulis, blackberries and pecan nuts

**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, fondue de poireaux, purée de céleri-rave, girolles et jus de volaille**  
Corn-fed chicken breast, leek fondue, celeriac purée, girolles and chicken jus

**Risotto aux champignons des bois et tuile au parmesan**  
Wild forest mushrooms 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