

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

Pavé de saumon rôti, fenouil braisée, fèves et bisque de homard
Roasted salmon, braised fennel, broad beans and a lobster bisque

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 aux petits pois et menthe fraîche, tuile de parmesan
Peas risotto, fresh mint and lemon zest

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