

# *Le Boudin Blanc*

***Terrine de gibier aux pistaches, compote d'abricot à l'échalote***  
*Game terrine, pistachios, served with apricots and shallot chutney*

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

***Velouté de céleri-rave, croûtons au thym***  
*Cream of celeriac soup, thyme croutons*

\*\*\*\*\*

***Pavé de saumon poêlé, légumes à l'étuvée et velouté de moule citronné***  
*Pan fried pavé of salmon, julienne of vegetables with mussel velouté sauce*

***Casseroles de chevreuil au vin rouge***  
*Slow cooked venison in red wine jus*

***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*

\*\*\*\*\*

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

***Traditionnel gâteau de Noël servi au beurre de cognac doux***  
*Traditional Christmas pudding served with a cognac butter*

***Crème Brulée à la lavande et sa langue de chat au chocolat***  
*Lavender crème brulée, white chocolate cat tongue biscuit*

\*\*\*\*\*

***Mince Pies***