

Le Boudin Blanc

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

Carpaccio de Bœuf, émulsion d'huile de truffes et copeaux de parmesan
Beef carpaccio, shaved parmesan and truffle emulsion

Soupe du jour
Soup of the day

Sole de Douvres grillée, beurre Maître d'hôtel
Grilled Dover sole

Dos de cabillaud, sucrine braisé, velouté au fumet de poissons
Fillet of cod, slow cooked baby gem, served with a light fish velouté

Filet de bœuf écossais, sauce béarnaise
8oz Scottish fillet steak, 28 day aged on the bone and béarnaise sauce

Confit de cuisse de canard des Landes, lentilles du Puy braisées, jus léger de veau
Free range duck leg confit, braised Puy lentils, light veal jus

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

Sélection de fromages fins
Selection of fine cheeses

Tarte tatin à l'ancienne, crème glacée à la vanille
Traditional apple tart tatin, vanilla ice-cream

Crème brûlée à la vanille, langue de chat
Vanilla crème brûlée with cat tongue biscuit

Les glaces et sorbets maison
Home-made sorbets and ice-creams