

# *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, brocoli, jeune fenouil et bisque de homard***  
*Fillet of north Devon cod, broccoli, baby fennel and lobster bisque*

***Filet de bœuf écossais et 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 et jus de veau***  
*Free range duck leg confit, braised Puy lentils with light veal jus*

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

\*\*\*\*\*

***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*