

Le Boudin Blanc

Tartare de thon frais et purée 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, fondue de poireaux aux lardons, fenouil et velouté de crevettes
Fillet of north Devon cod, leek fondue with lardons, fennel and a prawn velouté sauce

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