

# *Le Boudin Blanc*

## ***Tian de crabe de Cornouaille a la mayonnaise, avocat et concombre***

*Freshly caught and handpicked Cornish crab meat with mayonnaise, avocado and cucumber*

## ***Carpaccio de biche***

*Venison carpaccio*

## ***Velouté de topinambour, crème à l'huile de truffe, croûtons***

*Cream of Jerusalem artichoke, truffle oil cream, croutons*

\*\*\*\*\*

## ***Cabillaud rôti, fondue de poireaux, crevettes grises et sauce tartare au vin rouge***

*Roasted fillet of cod with leek fondue, brown shrimps and red wine tartare sauce*

## ***Supreme d'oie rôti, chou rouge aux lardons, purée de panais et jus a la canneberge***

*Roasted goose breast, red cabbage with bacon, parsnip puree and cranberry jus*

## ***Casserole de chevreuil au vin rouge***

*Slow cooked venison in red wine jus*

## ***Filet de bœuf écossais, frites et sauce béarnaise***

*28 days aged Scottish fillet steak, served with french fries and béarnaise sauce*

## ***Gnocchi maison, légumes d'hiver et sauce à la noisette***

*Home-made potato Gnocchi with winter vegetables and hazelnut jus*

\*\*\*\*\*

## ***Tarte tatin à l'ancienne, crème glacée à la vanille***

*Traditional apple tart Tatin, vanilla ice-cream*

## ***Traditionnel gâteau de Noël servi au beurre de cognac doux***

*Traditional Christmas pudding served with a cognac butter*

## ***Bûche de Noël au chocolat et pistache***

*Pistachio and dark chocolate Yule log*

## ***Selection de fromages fins***

*Selection of fine cheeses*

\*\*\*\*\*

## ***Mince pies***