

Le Boudin Blanc

M A Y F A I R • L O N D O N

Menu £ 49

Tian de crabe de Cornouaille, mayonnaise, cébettes et concombre croquant
Cornish crab meat with mayonnaise, spring onions, and cucumber

Terrine de gibier et foie gras, compote d'oignons rouges aigre doux
Game terrine with foie gras, served with onion chutney and toasted bread

Soupe de céleris et Stilton au Porto
Celeriac and Stilton soup flavored with Port wine

Loup de mer entier grillé, fenouil braisé, pommes de terre nouvelles
Whole grilled seabass, braised fennel and new potatoes

Pavé de cabillaud rôti, purée de petits pois, sauce bois boudran
Roasted fillet of cod, pea puree and a light spicy tomatoe sauce

Suprême d'oie rôti, gratin dauphinois, purée de panais et son jus de cuisson
Roasted Kentish goose breast with dauphinoise potatoes and parsnip puree

Tournedos de bœuf rôti rossini, épinards et jus au Madère
Scottish filet steak rossini served with spinach and a madeira wine sauce

Risotto aux champignons des bois, crème de truffes et copeaux de parmesan
Risotto with wild mushrooms, truffle cream and parmesan shavings

Selection de fromages fins
Selection of fine cheeses

Traditionnel gâteau de Noël servi avec une sauce au brandy
Traditional Christmas pudding served with a brandy sauce

Délice de chocolat noir, glace à la praline et confiture de vanille et orange
Dark chocolate and orange delice, praline ice cream, orange and vanilla jam

Tarte Tatin et sa glace vanille
Traditional apple tart with vanilla ice cream

Mince Pies

Traditional English roast turkey available when ordered in advance

A 12.5% discretionary service charge will be added on your bill