

# *Le Boudin Blanc*

£42.50

***Terrine de gibier, pistaches, abricots, chutney d'échalote et grenade***  
*Game terrine, pistachios, served with apricots and pomegranate chutney*

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

***Velouté de champignons, croutons au thym***  
*Cream of mushroom soup, thyme croutons*

\*\*\*\*\*

***Filet de Dorade Royale poêlé, fondue de poireaux, beurre blanc citronné et crevettes grises***  
*Pan fried fillet of Gilt-head seabream with leek, lemon butter sauce and brown shrimps*

***Pavé de biche poêle, Pomme Anna, champignons sauvages et chou frisé***  
*Pavé of venison garnished with pomme Anna, wild mushroom and curly kale*

***Daube de joues de bœuf au vin rouge, légumes d'hiver, pommes mousseline***  
*Ox cheeks stew in red wine sauce with winter vegetables, mashed potatoes and lardons*

***Risotto de potiron à la sauge, pignons de pin et ricotta***  
*Pumpkin and ricotta risotto with pine nuts and crispy sage*

\*\*\*\*\*

***Bûche de Noël au chocolat et pistache***  
*Pistachio and dark chocolate Yule log*

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

***Crème Brulée à la lavande, langue de chat chocolat blanc***  
*Lavender crème brulée, white chocolate cat tongue biscuit*

\*\*\*\*\*

***Mince Pies £2.00 per person***

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

***Tradition English roast turkey available when ordered in advance***

# *Le Boudin Blanc*

£52.50

***Tian de crabe de Cornouaille, mayonnaise, cébettes et concombre croquant***  
*Freshly caught and handpicked Cornish crab meat with mayonnaise, pickled cucumber*

***Carpaccio de biche***  
*Venison carpaccio*

***Velouté de topinambour, crème à l'huile de truffe, croustons***  
*Cream of Jerusalem artichoke, truffle oil cream, croutons*

\*\*\*\*\*

***Filet de loup de mer, chou vert et lardons, sauce matelote***  
*Fillet of seabass, Savoy cabbage and lardons, red wine sauce*

***Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre nouvelles, beurre meunière au câpres et citron***  
*Roasted fillet of cod with crushed new potatoes, lemon and caper butter sauce*

***Filet de bœuf écossais, frites et sauce béarnaise***  
*28 days aged Scottish fillet steak, served with french fries and béarnaise sauce (supp £5.00)*

***Risotto de potiron à la sauge, pignons de pin et ricotta***  
*Pumpkin and ricotta risotto with pine nuts and crispy sage*

\*\*\*\*\*

***Selection de fromages fins***  
*Selection of fine cheeses*

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

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

***Bûche de Noël au chocolat et pistache***  
*Pistachio and dark chocolate Yule log*

\*\*\*\*\*

***Mince pies £2.00 per person***

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

***Tradition English roast turkey available when ordered in advance***