

# Le Boudin Blanc

## **Sélection d'olives et amandes marinées £5.80**

*Mixed marinated olives and almonds*

## *Les Entrées*

**Huîtres de l'île de Jersey au naturel** **Each £3.20    ½ doz £18.50**  
*Jersey oysters*

**Escargots de Bourgogne persillés** **½ doz £9.00    doz £17.50**  
*Snails with garlic and parsley butter*

**Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux et fèves, beurre blanc citroné** **£16.50**  
*Pan fried Scottish scallops, leeks fondue and broad beans, lemon beurre blanc*

**Filet de maquereau grillé et célerie remoulade, noisettes** **£11.50**  
*Grilled fillet of mackerel with celery remoulade and hazelnuts*

**Terrine de foie gras de canard et sa compote de fruits rouges et pomme** **£16.95**  
*Duck foie gras terrine served with homemade chutney and toasted sourdough*

**Moules marinières à la crème** **£15.50**  
*Scottish grown rope mussels with white wine, shallots, parsley and cream*

**Poitrine de porc grillé, figues caramélisées et amandes** **£9.50**  
*Slow cooked grilled pork belly, caramelised fresh figs and almonds*

**Salade du marché et son croûton de fromage de chèvre grillé** **£11.95**  
*Mix market leaves with warm Devonshire's goat cheese*

## *Les Soupes*

**Gratinée à l'oignon** **£7.95**  
*French onion soup with grilled Emmental*

**Soupe de poissons et sa rouille** **£8.50**  
*Classic Mediterranean fish soup served with croutons and cheese*

*Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.*

## *Les Poissons*

<b>Sole de Douvres grillée, beurre Maître d'hôtel</b> <i>Grilled Dover sole with Maître d'hôtel butter</i>	<b>£39.50</b>
<b>Dos de cabillaud, topinambours rôtis et sauce matelote</b> <i>Fillet of north Devon cod, roasted jerusalem artichokes and red wine sauce</i>	<b>£26.50</b>
<b>Crevettes sautées à l'ail et piment</b> <i>Sauteed tiger prawns with chili, garlic and olive oil</i>	<b>£25.95</b>

## *Les Viandes*

<b>Steak tartare accompagné de pommes frites</b> <i>Traditional raw beef tartare served with French fries</i>	<b>£18.95</b>
<b>Entrecôte de boeuf, sauce béarnaise ou au poivre</b> <i>12oz Lake District ribeye steak, 28 days aged, plain grilled or with béarnaise or peppercorn sauce</i>	<b>£37.50</b>
<b>Filet de boeuf écossais, sauce béarnaise ou au poivre</b> <i>8oz Scottish fillet steak, 28 days aged, plain grilled or with béarnaise or peppercorn sauce</i>	<b>£39.00</b>
<b>Confit de cuisse de canard des Landes, lentilles du Puy braisées et jus de veau</b> <i>Free range duck leg confit, braised Puy lentils, light veal jus</i>	<b>£24.50</b>
<b>Côte de veau des Pays-Bas grillée et sa moëlle, beurre choron</b> <i>10oz grilled rib of veal, served with its marrow, Choron butter</i>	<b>£34.00</b>
<b>Quasi d'agneau du Pays de Galles, légumes provençaux, jus au romarin</b> <i>Welsh rump of lamb with provencal vegetables and lamb jus</i>	<b>£26.50</b>
<b>Le boudin blanc aux pistaches, pommes mousseline à l'huile de truffe et jus au Porto</b> <i>A light meat sausage, truffle oil mashed potatoes, pistachios and Port wine sauce</i>	<b>£19.95</b>
<b>Suprême de poulet rôti à la crème et foie gras, pomme anna et champignons</b> <i>Free range roasted chicken breast, foie gras velouté, mushrooms and pomme anna</i>	<b>£25.50</b>

<b>Légumes du jour</b>	<b>£4.20</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>£4.20</b>
<b>Salade mixte</b>	<b>£4.20</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>£4.20</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>£4.20</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>£5.00</b>

**Corbeille de pain et beurre £4.95**

**Ouvert du mardi au vendredi : 12h-15h et 17h30-22h30 et samedi soir 17h30-22h30**

*Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.*

## *Les desserts*

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

**£12.50**

***Tarte tatin à l'ancienne, crème glacée à la cannelle***  
*Traditional apple tart tatin, cinnamon ice-cream*

**£8.50**

***Affogato au café***  
*Vanilla ice-cream with Espresso coffee*

**£7.50**

***Fondant au chocolat, crème glacée au pralin***  
*Hot chocolate fondant, praliné ice-cream*

**£9.00**

***Crème brûlée***  
*Crème brûlée*

**£8.50**

***Les glaces et sorbets maison***  
*Homemade sorbets and ice-cream*

**£5.95**

*A 12,5% discretionary service charge will be added to your bill.*

*Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.*