

# *La Garrigue en Décembre*

*2 courses £25.00*

*3 courses £28.00 (includes V.A.T at 15%)*

## *Pour commencer,*

*La soupe de poisson Méridionale*

*Traditional fish soup with rouille and garlic croutons*

*Terrine de poires roties au miel et épinards, crème de Roquefort*

*Roast pear and spinach terrine, blue cheese dressing*

*Petit gateau de crabe et pommes de terre, aioli au safran*

*Crab and potato cake with saffron and garlic dip*

*Blini de socca, caviar d'aubergine et tapenade verte*

*Chick peas pancake topped with aubergine puree, green olive sauce*

*Le supreme de pigeon boudin Béarnais et remoulade de celeri-rave*

*Pan fried pigeon breast, black pudding and celeriac salad*

*Le presse de jarret de porc salade de poireau a la moutarde ancienne*

*Smoked ham sahnk terrine, leeks and grain mustard*

*Please let us know of any food allergies you may be suffering from*