

BAR BOULUD

LONDON

Wednesday 25th March 2020

CANAPÉS

Cervelle de Canut

Dégustation de charcuterie

Gougères

Viognier, Vin de Pays de Vaucluse, 2016

Astralabe, Ventoux, 2015

VELOUTÉ

Cold pea velouté, smoked eel, mint & citrus

Aliot, Vin de Pays de Vaucluse, 2012

ST JACQUES

Scallop gnocchi, wild mushrooms, sauce Americaine

Le Rosé, IGP Vaucluse, 2018

CANARD

Roasted Merryfield duck, salsify & pomegranate

Heloise, Vin de Pays de Vaucluse, 2011

LE FROMAGE

Abelard, Ventoux, 2011

COFFEE & MADELEINES

£95.00

(subject to a 12.5% service charge)



CHÊNE BLEU
Don Olibi - Don Cibi - Sed Hobis

Executive Chef - David Lepage Head Sommelier – Yuri Gualeni