


# La Perle



---

## Example French Thursdays Menu

---

### Starters

Saumon Mariné à l'Anis & Dijon, Salade de Fenouil, Tomates Cerises et Parmesan,  
Concombre au Vinaigre, Huile de Basilic

*Salmon Cured in Anise & Dijon, Rocket, Fennel, Cherry Tomato & Parmesan Salad,  
Pickled Cucumber, Basil Oil*

Soufflé d'Aiglefin Fumé et de Cheddar cuit deux fois, Crème d'Oignon de Printemps

*Double Baked Smoked Haddock and Cheddar Soufflé, Spring Onion Cream*

### Mains

Bavette Grillée, Pommes de Terre Sautées, Légumes de Printemps,  
Sauce à l'Echalote au Vin Rouge

*Chargrilled Bavette Steak, Sauté Potatoes, Spring Vegetables, Red Wine Shallot Sauce*

Loup de Mer Rôti, Cabillaud Rôti, Pommes de Terre Nouvelles Écrasées, Salicorne,  
Écrevisse, Sauce Homard

*Roasted Wild Seabass, Crushed New Potatoes, Samphire, Crayfish, Lobster Sauce*

### Desserts

Glace au Tarte Tatin, Sablé Vanille

*Tarte Tatin Ice Cream, Vanilla Shortbread*

Fondant Chocolat Noir & Pistache, Pistaches Grillées, Crumble au Chocolat,  
Glace à la Pistache

*Dark Chocolate & Pistachio Fondant, Roasted Pistachios, Chocolate Crumble, Pistachio Ice Cream*

2 Courses £24.95 / 3 Courses £29.95

If you require information regarding the presence of **ALLERGENS** in any of our food, please ask.  
Whilst a dish may not contain a specific allergen, due to the wide range of ingredients used in our kitchen,  
foods may be at risk of cross contamination by other ingredients.