



Les Entrées

Carlingford oysters

Trio/Half Dozen/ Dozen

£9.00/£18.00/£36.00

Soupe à l'oignon gratinée

French onion soup with cheesy croutons

£11.50

Terrine de foie gras de canard Landais et son chutney de saison, toast

Duck foie gras terrine, seasonal chutney, toast

£15.50

Demi-douzaine d'escargots à la Bourguignonne

6 Snails Bourguignon, garlic butter

£12.00

Saumon fumé d'Ecosse, câpres et échalotes

Smoked salmon with capers and chopped shallots

£12.50

Salade d'endives, poire Williams et noix, vinaigrette au Roquefort

Endive and Williams pear salad with walnuts and Roquefort vinaigrette

£9.50

Noix de Saint-Jacques lutées, fondue de légumes en nage de Gewurztraminer

Scallops in shell poached in Gewürztraminer broth with vegetables

£16.50

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson

Bone marrow and watercress salad

£9.50

Soufflé au Comté en 2 cuissons, sauce à la truffe et sa salade d'automne

Double baked Comté soufflé, truffle sauce, autumnal salad

£12.50



Les Plats

**Filet de bar, purée de topinambour
et légumes de saison £25.50**

Fillet of bass with Jerusalem artishokes purée and seasonal vegetables

Sole de Douvre grillée ou meunière £38.00

Dover sole served grilled or meunière

Epeautre de Sault, fricassée de champignons sauvages (v) £21.50

Creamy Pearl barley risotto, wild mushrooms fricassée

**Coq au vin, lard fumé d'Alsace et champignons,
purée de pomme de terre £22.00**

Coq au vin, mushrooms, Alsace bacon with mash potatoes

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte £21.00

Steak tartare, chips and baby gem salad

**Selle de venaison, choux rouge et pomme fondante,
sauce aux groseilles £31.00**

Saddle of venison with red cabbage, fondante potatoes and red currant sauce

**Rognons de veau sur lit d'épinards, sauce à la moutarde
de Meaux et Calvados £23.50**

Veal kidney with Meaux mustard and Calvados on a bed of spinach

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Entrecôte Ribeye (300g) £32.00

Filet de boeuf Fillet of beef (180g) £38.50

Chateaubriand Rossini (for 2) £90.00

Poussin à l'ail romarin et citron £19.50

Poussin with garlic, rosemary and lemon

Les Accompagnements

Carottes glacées au miel – Honey glazed Carrots £5.00 *Frites - French fries £5.00*

Salade verte – Baby gem £5.00 *Haricots verts - Green beans £5.00*

Purée de pomme de terre – Mash potatoes £5.00