



Les Entrées

Soupe au pistou et ses sablés au piment d'Espelette (v) £8.50

Pistou soup with piment d'Espelette shortbread

**Terrine de foie gras de canard Landais et son chutney
de saison, toast £15.50**

Duck foie gras terrine, seasonal chutney, toast

Demi-douzaine d'escargots à la Bourguignonne £12.00

Half Dozen Snails Bourguignon, garlic butter

Saumon fumé d'Ecosse, câpres et échalottes £12.50

Smoked salmon with capers, chopped shallots and horseruddish cream

Asperges vertes, vinaigrette tiède et champignons marinés (v) £9.50

Green asparagus and warm vinaigrette, pickled mushrooms

**Noix de Saint-Jacques, fondue d'endives
et son beurre à l'orange £15.00/£24.00**

Scallops, endives and orange butter

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £9.50

Bone marrow and watercress salad

**Soufflé au Comté en 2 cuissons,
salade de betterave aux noix (v) £8.50**

Double baked Comté soufflé with beetroot and walnut salad



Les Plats

Filet de Fletan, gratin dauphinois à la citronnelle et sauce homardine £29.00

Fillet of halibut with lemongrass dauphinoise potatoes and Lobster sauce

Lotte en chemise de Bayonne, artichaut barigoule et jus de veau £35.00

Monkfish wrap in Bayonne ham with artichoke barigoule and veal jus

Demi homard à la Marco £45.00

Half lobster à la Marco

Mille-feuilles de légumes printaniers et asperges vertes (v) £19.50

Spring vegetables mille-feuilles with green asparagus

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte £24.00

Hand cut steak tartare, chips and baby gem salad

Magret de canard aux griottes, pomme sarladaise £21.50

Duck breast with griotte cherry and potato sarladaise

Rognons de veau sur lit d'épinards, sauce à la moutarde de Meaux et Calvados £25.00

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

Côte de veau aux morilles £45.00

Grilled veal chop with maorille mushroom

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Entrecôte Ribeye (300g) £32.00

Côte de boeuf Rib of beef £75.00

Poussin à l'ail romarin et citron £19.50

Poussin with garlic, rosemary and lemon

Les Accompagnements

Carottes glacées à la fleur de thym - Carrots with thyme £5.00

Frites - French fries £4.50

Salade verte - Green Salad £3.75

Haricots verts - Green beans £5.00

Pomme de terre nouvelles - Jersey Royals £4.00