



Les Entrées

Velouté de Céleri-rave et sa garniture Waldorf £7.50

Celeriac soup with Waldorf garnish "walnuts"

**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 a dozen of snails Bourguignon, garlic butter

Saumon fumé d'Ecosse, câpres et échalotes £12.50

Smoked salmon with capers and chopped shallots

**Tartelette d'oeuf de canard, fricassée de champignons et
sauce hollandaise truffée £8.50**

Poached duck egg tartlet, wild mushrooms fricassée and truffled hollandaise sauce

**Coquille Saint-Jacques lutée, et sa garniture champignons petits pois
et sauce Noilly Prat £15.50**

Scallops cooked in the shell with peas, wild mushrooms and Noilly Prat creamy sauce

**Filets de harengs marinés, salade de pommes de terre
et concombre £9.50**

Marinated fillet of herrings with potatoes salad and cucumber ribbons

**Soufflé à la Fourme d'Ambert en 2 cuissons,
champignons pickled et noix (v) £8.50**

Double baked Fourme d'Ambert soufflé with pickled mushrooms and walnuts



Les Plats

Filet de mullet, pommes fondantes et sauce Grenebloise £29.00

Pan fried grey mullet with fondant potatoes, capers and croutons

Lotte à l'armoricaine et ses pommes vapeur £35.00

Braised monkfish in a rich tomato and shellfish sauce with steamed potatoes

Steak de chou-fleur, purée de champignons et son beurre noisette aux câpres (v) £19.00

Pan fried cauliflower steak with mushrooms puree, capers and butter sauce

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte £24.00

Hand cut steak tartare, chips and baby gem salad

Poulet braisé au Champagne à la David £26.50

Champagne braised chicken leg and breast, Alsatian bacon served with green beans

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 champignons £45.00

Grilled veal chop with wild mushrooms creamy sauce

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Faux-filet Sirloin (300g) £32.00

Côte de boeuf Rib of beef £75.00

Poussin sauce chasseur £19.50

Poussin with rich red wine and mushrooms sauce

Les Accompagnements

Potimarron rôti et pignons - Roasted pumpkin, pine nuts £5.00 *Frites - French fries £4.50*

Salade verte - Green Salad £3.75 *Haricots verts - Green beans £5.00*