



Les Entrées

Soupe de poisson gratinée, rouille et croûtons £9.50

Traditional fish soup, croutons and rouille

**Terrine de foie gras de canard landais et sa gelée de Noilly Prat,
toast £15.50**

Duck foie gras terrine, Noilly Prat jelly and toast

Saumon fumé d'Ecosse, crème de raifort, câpres et échalotes £12.50

Smoked salmon with horseradish cream capers and chopped shallots

Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne £12.00

Half a dozen of snails Bourguignon, garlic butter

Caille rôtie et sa salade tiède de betteraves et lentilles £17.00

Pan seared quail with warm beetroot and lentils salad

**Ballotine de Brie de Meaux et aubergine servie tiède, vinaigrette
moutarde et miel £8.50**

*Baked Brie de Meaux wrapped in grilled aubergine,
honey and mustard dressing*

**Noix de Saint-Jacques poêlées et purée de chou-fleur,
beurre noisette truffé £19.00**

Pan seared scallops, cauliflower puree and truffled nut butter sauce

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £9.50

Bone marrow and watercress salad



Les Plats

Rouget rôti sur l'os, jus vin rouge, fenouil et purée de carottes £32.00

Red mullet roasted on the bone , braised fennel and carrots puree

Sole limande meunière, pommes de terre nouvelles et épinards £38.00

Lemon sole "meunière", new potatoes and spinach

**Oignons de Roscoff grillés, pommes dauphines purée de champignons
et jus au thym (v) £19.00**

Chargrilled Roscoff onions dauphine potatoes, mushroom puree and thyme jus

Civet de sanglier, purée de pommes de terre et groseilles £32.00

Wild boar stew with mashed potatoes and red currants

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte £24.00

Hand cut steak tartare, chips and baby gem salad

Magret de canard, pommes boulangères et sauce, l'orange £27.50

Crispy skin duck breast, potatoes boulangeres and "sauve a l' orange "

**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

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Faux-filet Sirloin (300g) £32.00

Côte de boeuf Rib of beef £75.00

Poussin £19.50

Poussin with honey mustard glaze and grilled lemon chips

Les Accompagnements

Broccolettis - Tender stem broccolis £5.00

Frites - French fries £4.50

Salade verte - Green Salad £3.75

Haricots verts - Green beans £5.00

Gratin de coquillettes truffé, Truffled macaroni gratin £12.50