



Les Entrées

Soupe de petits pois, fromage blanc de chèvre £9.50

Creamy green pea soup, goat cheese curd

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

Duck foie gras terrine, caramelised apples. 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

Gambas cocktail et avocat £15.50

King prawns cocktail and avocado

**Soufflé au Comté en 2 cuissons,
pickle de champignons et noix £11.00**

Double baked cheese soufflé with pickled mushrooms and walnuts

**Noix de Saint-Jacques lutées asperges et petits pois,
nage safranée £16.00**

Scallops cooked in the shell, peas, asparagus and saffron nage

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £9.50

Bone marrow and watercress salad



Les Plats

**Filet de Morue poêlé, pommes Pont Neuf confites, purée de brocoli,
sauce Hollandaise £27.00**

Crispy skin Cod fillet, confit "pommes Pont Neuf", broccoli purée and Hollandaise sauce

**Flétan en croûte d'herbes, brocolis violets, gratin Dauphinois
et beurre de crevettes £32.00**

Herbs crusted Halibut, purple brocolis, Dauphinoises potatoes and brown shrimps butter

Sole de Douvre meunière ou grillée et sauce tartare £38.00

Dover sole served meunière or grilled with tartare sauce

**Oignons de Roscoff grillés et asperges, petits pois, pommes de terre grenailles
et émulsion de beurre de ciboulette(v) £19.00**

Aparagus and Roscoff onions, broad beans, Jersey royals and chive butter emulsion

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £24.00

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

Agneau en deux cuissons, romaine snackée et jus gras £35.00

Mini rack of lamb, braised lamb croquette, snaked baby gems and "jus gras"

Faux filet de Veau, endives braisées, purée de céleri-rave et jus Jerez £37.00

Veal sirloin on the bone, braised chicory, celeriac purée and Jerez jus

**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	£76.00
Poussin Spring chicken, tarragon jus	£19.50

Les Accompagnements

Broccolettis - Tender stem brocolis £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