



Les Entrées

**Velouté de betteraves servi froid, betteraves roties
et fromage blanc de chèvre £13.50**

Chilled beetroot soup, roasted beetroots and goat cheese curd

**Terrine de jarret truffée au foie gras,
julienne de Granny Smith £15.50**

Ham hock and foie gras terrine , Granny Smith jelly

Saumon fumé d’Ecosse, crème de raifort, câpres et échalotes £14.00

Smoked salmon with horseradish cream capers and chopped shallots

Demi-douzaine d’escargots à la bourguignonne £13.50

Half a dozen of snails Bourguignon, garlic butter

Tartare de thon façon Nicoise £18.50

Tuna tartare a la Nicoise

Asperges vertes, oeuf de caille et mayonnaise à l’ail fumée £13.50

Green asparagus, crispy quail egg and smoked garlic mayonnaise

**Noix de Saint-Jacques lutées, fond d’artichaut barigoule
et beurre de basilic £17.50**

Scallops cooked in the shell, “barigoule” artichoke heart and basil butter

Oeuf en meurette à la moelle £15.50

Oeuf en meurette with bone marrow



Les Plats

Bar sauvage poêlé, orge perlée, poivrons rouges et olives noires £32.00

Pan seared wild sea bass, pearl barley, red peppers and black olives

**Lotte rôtie, fenouil braisé, pommes de terre nouvelles saffranées
et sauce au Riesling £29.00**

Monkfish, confit baby fennel, saffron new potatoes and Riesling sauce

**Panisse et asperges blanches, fèves, petits pois
et pommes de terre grenailles(v) £21.50**

Panisse and white asparagus, peas, broad beans and Jersey royals

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £25.50

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

Selle d'agneau rôtie, ris d'agneau, ratatouille et jus gras £35.00

Lamb rump, ratatouille, lamb sweetbreads and "jus gras

Côte de Veau, pomme purée truffée et jus Jerez £45.00

Veal chop, truffled mash potatoes 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 <i>Sirloin (300g)</i>	£35.00
Côte de boeuf <i>Rib of beef</i>	£78.00
Poussin <i>Spring chicken, chasseur sauce</i>	£21.50

Les Accompagnements

Epinards - Spinach £5.50

Broccolis et amandes- Broccoli and almonds £5.50

Salade verte - Green Salad £3.75

Frites - French fries £5.00

Haricots verts - Green beans £5.00