



## Les Entrées

**Soupe de cresson rafraîchie, crème fraîche fumée £13.50**

*Chilled watercress soup, smoked crème fraîche*

**Ballotine de lapin et foie gras, purée de figes £17.50**

*Rabbit and foie gras ballotine, figs purée*

**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*

**Consommé de tomate et crabe de Cornouaille £18.50**

*Tomato consomme and Cornish crab*

**Soufflé à l'Ossau Iraty en 2 cuissons  
et artichauts Barigoule(v) £13.50**

*Ossau Iraty double baked soufflé with Barigoule artichokes*

**Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur,  
vinaigrette aux câpres et raisins secs £17.50**

*Pan seared scallops, cauliflower purée, capers and golden raisins dressing*

**Oeuf de canard et fricassée de champignons et truffe d'été £15.50**

*Crispy pan fried duck egg, summer truffle and mushroom "fricassée"*



## Les Plats

**Tentacules de poulpe grillée, purée de courgette et sa fleur,  
émulsion à l'ail fumé d'Arleux £32.00**

*Grilled octopus, courgette purée, courgette flower tempura and smoked garlic emulsion*

**Lotte rôtie, fenouil braisé, petits poulpes grillés et sauce "poisson" £29.00**

*Monkfish, confit fennel, grilled baby octopus an fish sauce*

**Panier de légumes d'été, mousse de graines de lin et courge(v) £21.50**

*Summer vegetables basket with linseed and pumpkin foam*

**Tartare de bœuf, pommes frites et salade £25.50**

*Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad*

**Cassoulet estival £35.00**

*Summer cassoulet, confit duck leg, Toulouse sausage and white beans*

**Cochon de lait braisé, céleri-rave en croûte de sel £45.00**

*Braised suckling pig with black pudding and salt baked celeriac*

**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*

**Entrecôte Rib-Eye (300g) £35.00**

**Côte de boeuf Rib of beef £88.00**

**Poussin Spring chicken, chasseur sauce £21.50**

### Les Accompagnements

*Epinards - Spinach £5.50*

*Brocolis et amandes- Broccoli and almonds £5.50*

*Salade verte - Green Salad £3.75*

*Frites - French fries £5.00*

*Haricots verts - Green beans £5.00*