



Les Entrées

Soupe de courge rôtie, chantilly parfumée au laurier £10.50

Roasted pumpkin soup, bay leaf chantilly

Terrine de canard au foie gras et pain d'épices £17.50

Duck and foie gras terrine with nuts and dried fruits mix, crispy gingerbread

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

Crabe du Devon, gel de citron confit et mayonnaise au cresson £18.50

Devon crab with preserved lemon gel and watercress mayo

**Soufflé au Roquefort en 2 cuissons
et cassolette de cèpes(v) £13.50**

Roquefort double baked soufflé with ceps mushroom cassolette

**Noix de Saint-Jacques poêlées,
purée et chips de topinambour £22.50**

Pan seared hand dived scallops, Jerusalem artichoke purée and crisps

Oeuf de canard consommé de queue de boeuf et spätzle £15.50

Crispy pan fried duck egg, oxtail consomme and spätzle



Les Plats

Filet de cabillaud poêlé, brandade et mousse de persil £33.00

Pan fried cod fillet, brandade, grilled baby leeks and parsley foam

Flétan poché, fleur de courgette farcie à la mousse de saint jacques £35.00

Poached halibut, courgette flower stuffed with scallops mousse and shellfish broth

Eclair au fromage de chèvre et purée de betteraves (v) £21.50

Savoury goat cheese éclair with betroot purée and candied baby beetroot

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £25.50

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

Magret d'oie rôti, girolles, foie gras poêlé et purée de chou romanesco £38.00

Roasted goose breast with girolles, pan fried foie gras and romanesco purée

Wellington d'agneau purée d'artichaut, gâteau de pommes de terre et ris d'agneau £36.00

Lamb Wellington, artichoke purée, potato cake and lamb sweetbreads

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 <i>Rib-Eye (300g)</i>	£38.00
Côte de boeuf <i>Rib of beef</i>	£88.00
Poussin <i>Spring chicken, Brown Devil sauce</i>	£21.50

Les Accompagnements

Epinards - Spinach £5.50

Salade verte - Green Salad £3.75

Broccolis et amandes- Broccoli and almonds £5.50

Haricots verts - Green beans £5.00

Frites - French fries £5.00