



## Les Entrées

**Soupe de poissons, mayonnaise safranée et Gruyère £14.50**

*Fish soup, saffron mayonnaise and Gruyère cheese*

**Terrine de gibier, chutney de pruneaux et toast £17.50**

*Game terrine, prune chutney and sourdough toast*

**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 snails Bourguignon, garlic butter*

**Huîtres de Maldon (6,9,12), vinaigre aux échalotes et citron  
£4.00/piece**

*Maldon rock oysters (6,9,12), shallot vinegar and lemon*

**Soufflé au Comté en 2 cuissons, endives et pickles de noix (v) £15.50**

*Comté double baked soufflé with pickled walnuts and chickory*

**Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles du Puy et ventrèche £22.50**

*Pan seared hand dived scallops, le Puy green lentils and "ventreche"*

**Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £15.50**

*Roasted bone marrow and watercress salad*



## Les Plats

**Sole limande pochée, duxelles de champignons,  
raisins et échalote rôties £35.00**

*Poached lemon sole, mushroom duxelles, grapes and roasted shallot*

**Filet de turbot poêlé, beurre noisette aux crevettes et poireaux braisés £40.00**

*Pan fried turbot fillet, shrimp beurre noisette and braised leeks*

**Pithivier poireaux champignons, sauce Sainte Maure et miel truffé (v) £25.00**

*Mushroom and leeks Pithivier, Sainte Maure sauce and truffled honey*

**Tartare de bœuf, pommes frites et salade £28.00**

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

**Faisan truffé et foie gras, onion farci et choux rouge braisé £38.00**

*Truffled pheasant and foie gras, stuffed onion and red cabbage  
(Please be aware that some of our game may contain shot)*

**Joues de boeuf, purée de pommes de terre et chips d'échalotes £35.00**

*Beef cheeks, potato mash and crispy shallots*

**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*

**Ris de veau, purée de choux fleur et beurre noisette £45.00**

*Veal sweetbread, cauliflower mash and beurre noisette*

**Chateaubriand façon Rossini pour 2 £135.00**

*Rossini style Chateaubriand for 2*

### LES GRILLADES

*Servies avec pommes frites et sauce béarnaise*

**Entrecôte Rib-Eye (300g) £38.00**

**Poussin Spring chicken, Brown Devil sauce £21.50**

### Les Accompagnements £5.50

*Spinach*

*Chantenay carrots & orange juice glazes*

*French fries*

*Green Salad*

*Hispi cabbage & crispy shallots*