



Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée £15.50

French onion soup

Pâté de tête et sauce Gribiche £14.50

Pork's hure and Gribiche sauce

Saumon fumé d'Ecosse, crème de raifort, câpres et échalotes £15.50

Smoked salmon with horseradish cream, capers and chopped shallots

Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne £14.50

Half a dozen of snails Bourguignon, garlic butter

Anguille fumée, ventrèche et pickles d'échalotes £18.50

Smoked eel, pickled shallots and ventrèche

**Soufflé à l'Emmental en 2 cuissons,
frisée et vinaigrette truffée (v) £16.50**

Emmental double baked soufflé with frisee lettuce and truffle dressing

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de céleri rave et truffe £23.50

Pan seared hand dived scallops, celeriac puree and truffle

Oeuf de canard façon "Scotch egg" au boudin noir £15.50

Black pudding Scotch duck egg, potato nest

Os à moëlle rôti et sa salade de cresson £15.50

Roasted Bone marrow and watercress salad



Les Plats

Chaudrée de morue et coques, concombre infusé à huile d'aneth £36.00

Cod chowder with cockles, cucumber infused with dill oil

Duo de lotte et haddock fumé sur choucroute et pommes rissolées £40.00

Monkfish and smoked haddock duo on choucroute with "rissolées" potatoes

Pithivier de poireaux et champignons, sauce au Beaufort et truffée (v) £25.00

Mushroom and leeks Pithivier with truffled Beaufort sauce

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £28.00

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

**Coq au vin, pommes de terre mousselines,
lardons et oignons grelots £35.00**

Black leg chicken "coq au vin", mousseline potatoes, lardons and pearl onions

**Filet de venaison, purée d'échalotes caramélisées
et pommes fondantes, jus d'estragon £43.00**

Venison fillet, caramelised shallots puree, fondant potatoes and tarragon jus

**Rognons de veau sur lit d'épinards, sauce à la moutarde
de Meaux et Calvados £27.00**

Veal kidney with Meaux mustard and Calvados on a bed of spinach

Cassoulet au canard £38.00

Duck cassoulet

Côte de boeuf grillée pour 2 (800gr.) £95.00

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites et sauce béarnaise

Entrecôte Rib-Eye (300g) £38.00

Poussin Baby chicken, £21.50

Les Accompagnements £6.50

Spinach - French fries - Green Salad

Chantenay carrots & orange juice glazes - Hispi cabbage & crispy shallots

Gratin de coquillettes truffé, Truffled macaroni gratin £13.50