



## Les Entrées

**Velouté de cresson rafraîchi, huître et yahourt d'amandes £16.50**

*Chilled watercress soup, oysters and almond yogurt*

**Foie gras poêlé, pickles de rhubarbe et son toast £26.50**

*Pan fried foie gras with croutons, pickled rhubarb and rhubarb jam*

**Saumon fumé d'Ecosse, crème de raifort, câpres et échalotes £17.00**

*Smoked salmon with horseradish cream capers and chopped shallots*

**Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne £15.50**

*Half a dozen of snails Bourguignon, garlic butter*

**Huîtres de Maldon (6,9,12), vinaigre aux échalotes et citron  
£4.50/piece**

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

**Soufflé au fromage de chèvre en 2 cuissons,  
pistou de noisette (v) £16.50**

*Goat cheese double baked soufflé with hazelnut pistou*

**Noix de Saint-Jacques poêlées,  
purée de petits pois et ventrèche £24.50**

*Pan seared hand dived scallops, pea puree and ventrèche*

**Asperge et son oeuf de canard poêlé, Hollandaise truffée £17.50**

*Crispy pan fried duck egg, asparagus and truffled Hollandaise sauce*



## Les Plats

**Filet de loup poêlé, langoustines,  
pommes de terre et bouillon saffrané £42.00**

*Pan seared sea bass fillet, Langoustines, potatoes and saffron broth*

**Flétan poché, “Jersey royals”, couteau, purée de fenouil et sauce vierge £44.00**

*Poached halibut, Jersey royals, razor clam, fennel puree and “sauce vierge”*

**Tarte Tatin aux oignons caramélisés et brie de Meaux (v) £25.00**

*Caramelised onions tart and brie de Meaux mousse*

**Tartare de bœuf, pommes frites et salade £30.00**

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

**Selle d’agneau rôtie, croquette d’épaule braisée,**

**petits pois et jus d’agneau £43.00**

*Roasted lamb rump, lamb shoulder croquette, peas and lamb 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*

**Cuisse de lapin truffée, pommes Duchesse et morilles £38.00**

*Truffled leg of rabbit, “Duchesse potatoes” and morels*

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

### LES GRILLADES

*Servies avec pommes frites et sauce béarnaise*

**Entrecôte Rib-Eye (300g)**

**£40.00**

**Poussin Baby chicken, mushroom and wild garlic leaves**

**£22.50**

### Les Accompagnements £6.50

*Spinach - French fries - Green salad*

*Broccoli & almonds - Green beans & shallots*