



Les Entrées

Oeuf de canard poché, magret fumé et champignons des bois £19.50

Poached duck egg, smoked duck breast and wild mushrooms

**Terrine de pintade et foie gras, purée de coing,
noix en pickles et toast £26.50**

Guinea fowl and foie gras terrine, quince purée, pickled walnuts and toast

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

Smoked salmon with horseradish cream capers and shallots

Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne £15.50

Half a dozen of snails Bourguignon style

**Velouté de citrouille, crème fraîche parfumée au piment d'Espelette
et feuilleté au Beaufort(v) £11.50**

Pumpkin veloute, Espelette pepper crème fraîche and Beaufort puff pastry

**Soufflé au Roquefort en 2 cuissons, poires pochées au vin rouge
et salade d'endives aux noix (v) £14.50**

Roquefort double baked soufflé with pears poached in red wine, endives and walnuts salad

**Noix de Saint Jacques poêlées, fleurettes de chou-fleur,
émulsion de corail et raisins secs au gin £25.50**

Pan seared scallops, cauliflower florets, coral emulsion and gin soaked raisins

**Salade de hareng, oignon en pickles, purée de betteraves
et croûtons de pain de seigle £15.00**

Marinated herring salad, pickled onions, beetroot purée and rye bread croutons



Les Plats

Filet de flétan poêlé, ragoût d'haricots blancs, girolles et moules £39.00

Pan seared halibut, white beans ragoût, girolles mushrooms and mussels

Sole limande pochée, couteaux, fenouil, oignons et poudre d'olive £41.00

Poached lemon sole, cuttlefish, fennel, onions and olives powder

**Tarte tatin aux topinambours, mousse de Plaisir au Chablis,
truffe et vinaigrette aux noix (v) £25.00**

*Jerusalem artichokes tarte Tatin, Plaisir au Chablis cheese mousse,
truffle and walnuts vinaigrette*

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £30.00

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

**Boeuf en croûte, gratin Dauphinois, purée de carottes
et sauce à la moelle £44.00**

Beef Wellington, Dauphinois potatoes, carrots purée and bone marrow 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

**Pigeon d'Anjou, purée de courge butternut, trompettes de la mort,
pithiviers de canard au foie gras £42.00**

*Anjou pigeon, butternut squash purée, "trompette de la mort" mushrooms,
duck and foie gras pithiviers*

Côte veau, échalotes, jus au Banyuls et frites £46.00

Veal chop, baby shallots, Banyuls jus and chips

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites

Entrecôte *Rib-Eye with béarnaise sauce (300g)* **£40.00**

Poussin *Baby chicken, stuffed onion with mushroom duxcelle* **£26.00**

Les Accompagnements £6.50

Spinach

Mash potatoes

French fries

Green Salad

Swiss Chard