



Les Entrées

Os à moëlle rôti, cornichons, croûtons et jus au vin rouge £17.50
Roasted bone marrow, gherkins, croûtons and red wine jus

Terrine de cochon de lait et boudin noir, céleri rémoulade £20.50
Suckling pig and black pudding terrine with celeriac remoulade

**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

Gratinée à l'oignon £15.50
French onion soup, Gruyère croûtons

**Soufflé au Camembert en 2 cuissons,
trévisse et cranberries (v) £15.50**
Camembert double baked soufflé with radicchio salad and cranberries

**Noix de Saint Jacques poêlées, caviar, sauce Champagne
et herbes marines £26.50**
Pan seared scallops, caviar, Champagne sauce and sea herbs

**Huîtres de Maldon (6,9,12), vinaigre aux échalotes et citron
£4.50/piece**
Maldon rock oysters (6,9,12), shallot vinegar and lemon



Les Plats

**Lotte rôtie, ragoût de lentilles, crème fraîche fumée
et joues de lotte croustillantes £42.50**

Roasted monkfish, lentils ragoût, smoked crème fraîche and crispy monkfish cheeks

**Truite de mer, choucroute, pommes de terre rôties à la moutarde,
beurre blanc et huile d'aneth £39.50**

Sea trout, sauerkraut, mustard roasted potatoes, beurre blanc and dill oil

Tarte tatin aux endives, mousse de Fourme d'Ambert et noisettes (v) £26.00

Endives tarte Tatin, Fourme d'Ambert cheese mousse and hazelnuts

Tartare de bœuf, pommes frites et salade £30.00

Hand cut steak tartare, chips and mixed leaves salad

**Magret d'oie rôti, purée de topinambours,
gâteau de pomme de terre et grillotines £44.00**

Roasted goose breast, jérusalem artichoke purée, potato cake and grillotines

**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

**Joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre à la moelle
et carottes £42.00**

Braised beef cheek, bone marrow mash potato and baby carrots

Filet de cerf, chou rouge et choux à la parisienne truffés £46.00

Venison, red cabbage and truffled "parisienne" choux

LES GRILLADES

Servies avec pommes frites

Chateaubriand façon Rossini pour 2 *Rossini style Chateaubriand for 2* **£150.00**

Entrecôte *Rib-Eye with Bearnaise sauce (300g) Steak Diane Supp. £8* **£40.00**

Poussin *Baby chicken, leeks and ventrèche stuffed cabbage* **£26.00**

Les Accompagnements £6.50

Spinach

Chantenay carrots

French fries

Green Salad

Hispy cabbage