



**Terrine de caille et foie gras, fruits secs et noix**

*Quail and foie gras terrine, dried fruits and nuts mix*

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

*Half a dozen of snails Bourguignon style*

**Soufflé au fromage de chèvre en 2 cuissons, betteraves confites,  
sauce au fromage de chèvre et noix (v)**

*Goat cheese double-baked soufflé with confit beetroot, and walnut and goat cheese sauce*

**Noix de Saint Jacques poêlées, émulsion de pommes de terre  
et vinaigrette truffée (supp. £10)**

*Pan seared scallops, potato foam and truffled vinaigrette (supp. £10)*

**Poireaux grillés, condiment clémentine et noisettes confites**

*Chargrilled leeks, clementine gel and confit hazelnuts*

---

**Filet de Saint Pierre, fenouil à orange sanguine,  
sauce Champagne et caviar (supp.£10)**

*John Dory fillet, fennel and blood orange, Champagne sauce and caviar (supp, £10)*

**Tarte tatin aux oignons de Roscoff, mousse de Reblochon,  
noisettes et truffes (v)**

*Roscoff onions tarte Tatin, Reblochon cheese mousse, hazelnuts and truffle*

**Filet de boeuf et escalope de foie gras poêlé, rösti  
et purée d'échalotes caramélisées**

*Pan seared beef fillet and foie gras, potato rösti and caramelised shallots purée*

**Pithiviers aux champignons truffé**

*Wild mushrooms and truffle vegan Pithiviers*

**Côte de boeuf pour 2**

