



Valentine's Day Menu

£65 per person

Foie gras poêlé, gelée d'orange sanguine et brioche (supp. £10)

Pan fried foie gras with blood orange jelly and brioche (supp. £10)

Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne

Half a dozen of snails Bourguignon style

Soufflé au Comté en 2 cuissons, endives, poires et pickles de noix (v)

Comté cheese double baked soufflé with endives, pear and candied walnuts

Noix de Saint Jacques purée de céleri-rave et vinaigrette truffée (supp. £10)

Pan seared hand dived scallops with celiac purée and truffled vinaigrette (supp. £10)

Poireaux en trois façons

Leeks three ways

**Saint Pierre entier pour 2 personne, petits légumes
et pommes de terre nouvelles**

Whole John Dory for 2 with baby vegetables and new potatoes

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

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

Canard à l'orange, gâteau de pommes de terre et chou kale croustillant

Duck "à l'orange" with potato cake and crispy kale

Côte de boeuf pour 2 (supp. £20)

