



Valentine's Day Menu

£75 per person

Pressé de foie gras, gelée de Sauternes, brioche grillée

Pressed foie gras terrine, Sauternes jelly, toasted brioche

Or

**Saint Jacques saisies, purée de céleri rave,
sauce Bordelaise et oignons croustillants**

Seared Scallops, Celeriac Puree, bordelaise sauce, crispy onions (sup £5.00)

Or

Demi-douzaine d'escargots Bourguignons £16.00

Half a dozen of Bourguignon snails

Or

Soufflé au Cantal en deux cuisson, sauce Albufeira

Double baked Cantal souffle, Albufeira Sauce

Or

Soupe de topinambour à la truffe du Périgord, œuf mollet

Jerusalem Artichoke & Périgord truffle soup, soft poached egg

**Pithiviers aux champignons sauvages, haricots verts
et sauce champignon à la truffe (v)**

New season mushroom spätzle, sage & onion butter

Or

**Filet de truite arc-en-ciel, écrasé de pommes de terre nouvelles, brocolis,
beurre blanc au Champagne et cerfeuil**

Fillet of chalk stream sea trout, crushed new potatoes, broccoli and Champagne and chervil butter sauce

Or

**Côtelette d'agneau, pastilla d'épaule, pomme Anna,
carottes Chantenay glacées, jus d'agneau**

Lamb cutlet and shoulder pastilla, Anna potatoes, glazed Chantenay carrots, lamb jus

Or

Côte de bœuf pour 2, béarnaise, pommes frites

Côte de bœuf for 2, béarnaise, French fries (sup £10.00pp)

Desserts

Gateau roulé chocolat noisette, cerises griottines

Milk Chocolate and Hazelnut Roulade, griottines cherries

Crème Brûlée à la Vanille

Vanilla Crème Brûlée

Soufflé poire belle Hélène

Pear belle Hélène soufflé

Dessert To Share

Tarte Tatin à la rhubarbe, glace au chocolat blanc Valrhona

Rhubarb Tart Tatin, Valrhona white chocolate Ice Cream