



{Starters}

Huîtres shizo et citron <i>Oysters</i>	3 {£13.40}, 6 {£24.00}
Terrine de Foie Gras maison <i>Home made Foie Gras terrine</i> <i>Recommend a glass of Sauternes</i>	{£17.80}
Velouté de châtaigne <i>Chestnut velouté {v}</i>	{£9.80}
Filet de canette farçi, sauce Teriyaki <i>Stuffed duckling fillet with Teriyaki sauce</i>	{£15.50}
Salade de homard, vinaigrette Goma <i>Lobster salad and Goma dressing</i>	{£17.50}
Feuilleté de poireaux et Saint Jacques <i>Pan fried Scallops and leeks</i>	{£14.50}
Escargots au Vouvray sec <i>Snails in Vouvray reduction {s}</i>	{£13.80}
Lentilles Béluga et champignons des bois <i>Béluga lentils and wild mushrooms {v}</i>	{£9.50}

{Mains}

Turbot rôti, sauce au hareng fumé <i>Wild Turbot with smoked herring sauce</i>	{£28.50}
Homard entier au beurre d'estragon <i>Whole lobster with tarragon</i>	{£46.00}
Nage de bar aux agrumes <i>Sea bass fillet with agrumes</i>	{£21.00}
Saint Jacques poêlées, sauce safranée au citron <i>Pan fried scallops, safran sauce with lemon</i>	{£24.00}
Risotto aux pates d'oiseaux <i>'Pates d'oiseaux' risotto {v}</i>	{£15.00}
Filet de boeuf sauce Périgueux <i>Beef fillet with Perigueux sauce</i>	{£36.00}
Volaille 63 degrés à la trufferade <i>Chicken 63degrees with truffle paste {s}</i>	{£18.00}
Côte de boeuf pour 2 personnes à partager <i>Ribeye for 2 to share</i>	{£68.00}
Filet de canette, réduction au cassis <i>Duckling fillet blackberry reduction</i>	{£18.50}
Sauté d'agneau et petite semoule jaune <i>Lamb stew with yellow semoule</i>	{£24.00}



{Chef's Burgers}

Burger de Pigeon, sauce au vin <i>Pigeon burger, red wine sauce</i>	{£28.50}
Burger de Homard, céleri au miel et au thym <i>Lobster burger, celeriac with honey and thyme</i>	{£28.50}
Burger de Canard confit et Shitake <i>Duck confit burger with Shitake mushroom</i>	{£28.50}

{Side Orders}

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois potatoes</i>	{£5.50}
Salade mélangée <i>Mixed leaf salad</i>	{£4.80}
Riz aux 3 saveurs <i>3 flavours rice</i>	{£4.80}
Poêlée de légumes <i>Pan fried vegetables</i>	{£4.80}

{Desserts}

Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	{£9.50}
Crème Asturiano <i>Sweet Chestnut cream</i>	{£9.50}
Sphère au chocolat et à la poire <i>Chocolate sphere with pear</i>	{£9.50}
Crème Chiboust et ananas rôti au rhum <i>Chiboust cream with roasted pineapple</i>	{£9.50}
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée with vanilla</i>	{£9.50}
Sélection de fromages français <i>French cheese selection</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£15.00}

All dishes are subject to availability of fresh ingredients.
Food Allergies and Intolerances: *Before ordering please speak to our staff about your requirements.*
