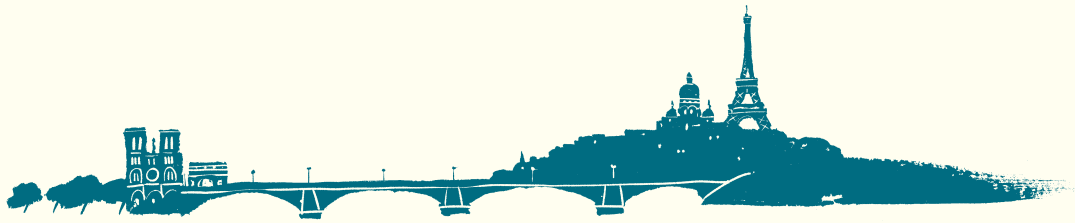


{Starters}

Terrine de Foie Gras maison <i>Home made Foie Gras terrine</i> <i>Recommend a glass of Sauternes</i>	{£18.80}
Tarte fine à la tomate confite <i>Fine pastry tart with tomato confit</i> {v}	{£14.00}
Homard en salade et perle de grenade <i>Lobster salad with pomegranate seeds</i>	{£17.00}
Escargots poêlés en persillade <i>Snails, garlic and herb dressing</i>	{£14.80}
Crème de petits pois et oeuf 63degrés <i>Pea cream and 63degrees egg</i> {v}	{£10.50}
Carpaccio de saumon, mayonnaise au pastis <i>Salmon Carpaccio, pastis mayonnaise</i>	{£15.50}
Boeuf aux 11 épices <i>11 spiced beef</i> {s}	{£17.00}

{Mains}

Filet de sole farci à l'estragon <i>Dover sole stuffed with tarragon</i>	{£28.50}
Pavé de cabillaud, confit d'oignon caramélisés <i>Pan fried Cod and caramelised onion</i>	{£22.50}
Salade de Saint Jacques, betteraves et boulgour <i>Scallop salad, beetroot and bulgur wheat</i> {s}	{£24.00}
Homard entier au Kari Gosse <i>Whole Lobster with Kari Gosse sauce</i>	{£52.00}
Risotto aux deux courgettes <i>Yellow and green courgette risotto</i> {v}	{£16.50}
Filet de boeuf sauce Béarnaise <i>Beef fillet with Béarnaise sauce</i>	{£38.80}
Carré d'agneau, pesto d'épinards <i>Rack of Lamb with spinach pesto</i>	{£28.50}
Volaille 63 degrés <i>Chicken 63 degrees</i> {s}	{£19.00}
Côte de boeuf pour 2 à partager <i>Ribeye for 2 to share with Béarnaise sauce</i>	{£72.00}



{Chef's Burgers}

Burger de Homard et tomates confites <i>Lobster burger and confit tomatoes</i>	{£29.80}
Burger de Foie Gras et pommes <i>Foie gras burger with apple</i>	{£29.80}
Burger de boeuf, sauce Gribiche <i>Beef burger and Gribiche sauce</i>	{£29.80}
Burger végétarien <i>Vegetarian burger, smoked tofu and caramelised onion {v}</i>	{£25.00}

{Side Orders}

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois potatoes</i>	{£5.60}
Salade d'été <i>Summer salad, beetroot, feta and spinach</i>	{£5.00}
Poêlée de légumes <i>Pan fried vegetables</i>	{£4.90}
Blinis de petits pois <i>Pea pancakes</i>	{£5.00}

{Desserts}

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée</i>	{£10.50}
Assiette de mignardises <i>Sweet platter</i>	{£10.50}
Sphère au chocolat et à la fraise <i>Chocolate orb with strawberry</i>	{£10.50}
Mille feuilles aux fruits rouges <i>Mille feuilles with red fruits</i>	{£10.50}
Duo de citron et framboises <i>Lemon and raspberry duo</i>	{£10.50}
Sélection de fromages Français <i>French cheese selection</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£16.50}

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