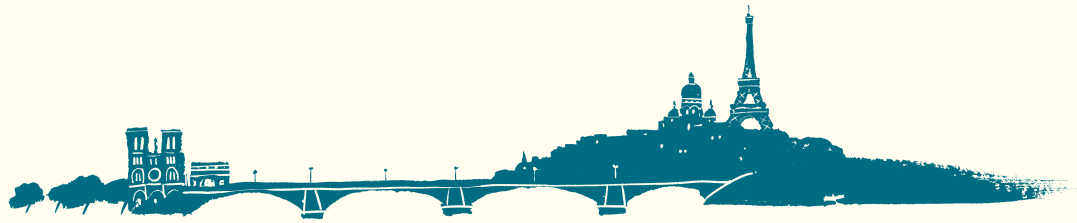


## {Starters}

Salade César au Homard <i>Lobster César salad</i>	{£18.80}
Carpaccio de Bar et Avocat <i>Sea Bass and Avocado carpaccio</i>	{£18.00}
Terrine de Foie Gras maison <i>Home-made Foie Gras terrine</i> <i>Recommend a glass of Sauterne</i>	{£20.00}
Escargot poêlés au Vouvray sec <i>Snails with Vouvray reduction</i>	{£15.80}
La carotte sous toutes ses formes <i>Crazy carrot {v}</i>	{£14.00}
Gaspacho de courgettes, espuma au chèvre frais <i>Courgette gaspacho with goat's cheese espuma</i>	{£12.00}
Trilogie de Saumon <i>Salmon three ways</i>	{£17.00}

## {Mains}

Sole farcie et petits légumes <i>Stuffed Dover Sole and baby vegetables</i>	{£28.50}
Tarte feuilletée aux Saint Jacques et tomates confites <i>Puff pastry with Scallops and confit tomato</i>	{£25.00}
Pavé de saumon, vierge aux herbes <i>Pan-fried Salmon, herb dressing</i>	{£22.80}
Homard entier au Kari Gosse <i>Whole Lobster with Kari Gosse butter</i>	{£65.00}
Risotto de riz vénéré aux carottes confites <i>Black risotto with confit carrots {v}</i>	{£17.00}
Volaille 63 degrés aux olives Kalamata <i>Chicken 63 degrees with Kalamata olives</i>	{£19.50}
Filet de boeuf, sauce Béarnaise <i>Beef fillet and Béarnaise sauce</i>	{£42.00}
Canon d'agneau aux herbes de Provence <i>Cannon of Lamb with Provençal herbs</i>	{£28.50}
Côte de boeuf pour 2 à partager et sauce Béarnaise <i>Ribeye for 2 to share with Béarnaise sauce</i>	{£78.00}



## { Chef's Burgers }

Burger de Thon à la Provençale <i>Tuna burger with Provençal pepper</i>	{£29.80}
Burger de Homard, céleri au miel et au thym <i>Lobster burger, celeriac with honey and thyme</i>	{£29.80}
Burger de Wagyu et oignons confits <i>Wagyu Beef burger with confit onion</i>	{£45.00}

## { Side Orders }

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois potatoes</i>	{£6.00}
Salade de saison mélangée <i>Mixed leaf salad</i>	{£5.00}
Poêlée de légumes <i>Pan fried vegetables</i>	{£5.00}
Muffins aux courgettes <i>Courgette muffins</i>	{£5.80}
Céleri rôti aux épices douces <i>Pan fried celeriac with sweet spices</i>	{£5.50}

## { Desserts }

Soupe de fraises, basilic et balsamic <i>Strawberry soup with basil and balsamic</i>	{£12.80}
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	{£12.80}
Tarte Choco - Framboises <i>Chocolate and raspberry tart</i>	{£12.80}
Sphère au chocolat et à la pêche <i>Chocolate orb with peach</i>	{£12.80}
Assiette de mignardises <i>Sweet platter</i>	{£12.80}
Sélection de fromages Français <i>French cheese selection</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£17.00}

---

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

---