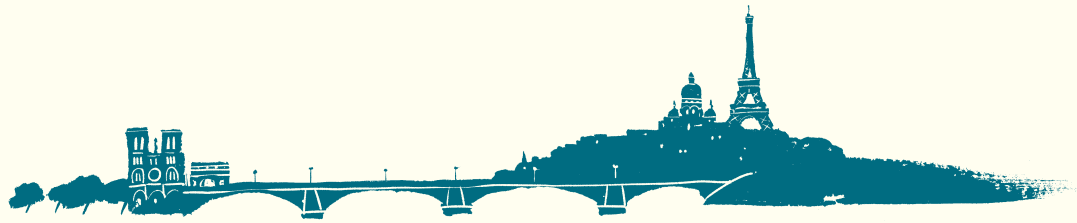


{Starters}

Huîtres Perles Noires de Bretagne <i>Oysters from Brittany</i>	3 {£16.00}, 6 {£32.00}
Oeuf parfait et champignons des bois <i>Perfect egg and wild mushroom {v}</i>	{£13.50}
Terrine de Foie Gras maison <i>Home-made Foie Gras terrine</i> <i>Recommend a glass of Sauterne</i>	{£23.00}
Choux farci au saumon, bouillon à la coriandre <i>Stuffed salmon in cabbage, coriander bouillon {s}</i>	{£17.80}
Soupe de Homard du Président <i>Lobster soup (allow 20 minutes)</i>	{£19.80}
Mille feuilles de céleri à la pate de truffe <i>Celeriac Mille feuille and truffle paste {v}</i>	{£14.50}
Escargots au Vouvray sec <i>Snails with Vouvray reduction</i>	{£17.00}

{Mains}

Saint Jacques poêlées, crème de broccoli <i>Pan fried scallops and broccoli cream</i>	{£25.80}
Homard entier au Kari Gosse <i>Whole Lobster with Kari Gosse butter</i>	{£68.00}
Pavé de Cabillaud, sauce au thym <i>Pavet of Cod, thyme sauce</i>	{£24.00}
Civet de Lotte au vin <i>Monkfish stew with red wine sauce</i>	{£27.50}
Riz Vénéré façon risotto, au potiron <i>Black risotto with pumpkin {v}</i>	{£18.00}
Volaille 63 degrés, sauce truffe <i>Chicken 63 degrees with truffle sauce {s}</i>	{£24.00}
Filet de boeuf sauce Périgieux <i>Beef fillet with sauce Périgieux</i>	{£42.00}
Sauté d'agneau aux fruits secs <i>Lamb stew with dried fruits</i>	{£26.00}
Côte de boeuf pour 2 à partager, sauce Périgieux <i>Ribeye for 2 to share, Périgieux sauce</i>	{£82.00}



{Chef's Burgers}

Burger de Homard, céleri au miel et au thym <i>Lobster burger, celeriac with honey and thyme</i>	{£34.00}
Burger de Pigeon, sauce au vin <i>Pigeon burger, red wine sauce</i>	{£36.00}
Burger de Wagyu et oignons confits <i>Wagyu burger with confit onions</i> {s}	{£47.00}

{Side Orders}

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois potatoes</i>	{£6.50}
Poêlée de légumes <i>Pan fried vegetables</i>	{£6.50}
Purée de patates douces <i>Sweet potato puree</i>	{£6.50}
Muffins au potiron <i>Pumpkin muffins</i>	{£6.50}

{Desserts}

Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	{£15.00}
Tarte à l'ananas caramélisé <i>Caramelised pineapple tart</i>	{£14.00}
Sphère au chocolat et à la poire <i>Chocolate orb with pear</i>	{£14.00}
Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	{£13.00}
Assiette de gourmandises <i>Sweet platter</i>	{£13.00}
Sélection de fromages Français <i>French cheese selection</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£18.50}

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