

Desserts*



Creme Brulee

19
\$10.0

Soups*



Soup of the Day

Main courses



Oven Baked Fillet of Salmon



Roasted Jerusalem Artichoke Stack

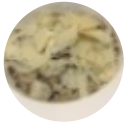
Gnocchi



Gnocchi

19

SIDES



Risotto

8

Desserts



Sweet Petits Fours, Caramel Sauce



White Chocolate Truffle Cake



Chocolate Mousse Cherry Sorbet



Creme Brulee Mixed Berries

Starters



Grilled Prawns and Smoked Salmon Salad



Terrine of Scallops Smoked Salmon

Grilled specialties



Beef Rossini

Soup



French Onion Soup

9

Chops



Rack of lamb

Fish



Tuna steak

Indische Lammgerichte



Lamb

9

White



Pouilly Fumé, Château de Tracy

Dessert Wine



Petit Vedrines Sauternes

Alsace



Pinot Blanc D'alsace, De Nos Domaines de Riquewihr

Blanc de la Maison



Les Betes Rousses, Vin de France

La Selection de la Cage



Sauvignon Blanc de Chansac Cote De Gascogne



De Chansac Carignan Vieilles Vignes, France

Les Loire



Muscadet de Serve Et Maine Sur Lie



Cheverny, 'Unique', Domaine Du Salvard, France



Sancerre, Blanc Maison Foucher Lebrun

Les Bourgognes



Chablis, Cru Montmain, Domaine De La Conciergerie



Macon Village, Cave de Lugny



Pouilly Fuisse, Domaine Ferrand



Puligny Montrachet, Grand Vin de Bourgogne

Rhone and South West of France



Pinot Blanc D'alsace, Les Trois Terroirs, Domaine Jean Sipp

Vin Rose



Terra Vecchia, France

Les Beajolais et les Bourgognes



Bourgogne Rouge, Domaine Marchand Freres, France



Brouilly, Domaine de Sermezy



Chassagne-Montrachet, Rouge, Domaine Fontaine Gagnard



Fleurie, Domaine de Cedres

Les Bordeaux



Lacoste Chatain, Montagne Saint-Emilion



Les Alles DE Cantemerle, Chateau Cantemerle, Haut Medoc



Chateau Beychevelle, Cru Classe. St.Julien



Chateau Lynch-bages Cru Classe, Pauillac



Chateau La Lagune, Grand Cru Classe Haut-medoc



Chateau Talbot, Cru Classe St.Julien



Reflets du Chateau Cissac, Medoc



Chateau de Seguin, Bordeaux Superiour

Les Rhones



Cotes Du Rhone, Chateau Courac



Crozes Hermitage,Domaine De La Ville Rouge



Chateau Neuf-du-pape, Domaine Du Grand Tinel

Champagne List



NV Louis Changarnier Blanc DE Blanc Brut



NV Georges Vesselle Grand Cru Rose Brut



Laytons Champagne Brut Reserve



Champagne Bollinger, Special Cuvee

Uncategorized



Vanilla Creme Brulee



Apple Tatin

\$10.0



Frambosier

\$10.0



Cheese and Fruit Platter

\$11.9



Desserts



Roasted Quail



Chicory Salad



Foie Gras



Foret Noire

\$10.0



Roasted Duck Breast



Passion Fruit Cheesecake



Lamb Stew



Grilled Merguez Sausages



Rib Eye Steak



Grilled Halloumi

1



Smoked Duck Breast



Chicken Liver Parfait



Duck Leg Confit



Sauteed Frogs Legs



Pan Fried Scallops



Baked Salmon



Warm Duck Rilette



Seared Foie Gras



Honeyed Figs



Beef Bourguignon



Roast Rump of Lamb



Scottish Fillet of Beef



Braised Rabbit Leg



Pan Fried Seabass



Balsamic Glazed Swordfish Steak



Sweet Potato Stack



Stuffed Aubergine