

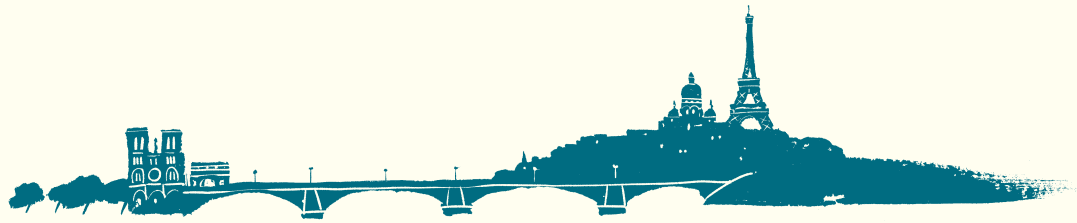
## {Starters}

Terrine de Foie Gras maison <i>Home-made Foie Gras terrine</i> <i>Recommended a glass of Sauterne</i>	{£17.80}
Tarte fine à la tomate confite <i>Fine pastry tart with tomato confit</i> {v}	{£10.50}
Salade de Homard et céleri <i>Lobster and celeriac salad</i>	{£16.80}
Escargots poêlés, espuma au persil plat <i>Snails in parsley and garlic espuma</i>	{£12.50}
Gaspacho de carottes et citron vert <i>Carrot and lime gaspacho</i> {v}	{£9.00}
Tartare de maquereaux et avocat <i>Mackerel and avocado tartar</i>	{£12.50}
Boeuf aux 11 épices <i>11 spiced beef</i> {s}	{£15.50}

## {Mains}

Filet de sole farci à l'estragon <i>Dover sole stuffed with tarragon</i>	{£26.50}
Filet de dorade, roquette et parmesan <i>Sea bream fillet, rocket and parmesan coulis</i>	{£18.50}
Saint Jacques, brunoise de légumes au chorizo <i>Scallops, vegetables brunoise with chorizo</i>	{£24.00}
Homard entier au beurre d'estragon <i>Whole Lobster with tarragon butter</i>	{£45.00}
Risotto aux asperges <i>Asparagus risotto</i> {v}	{£15.00}
Filet de boeuf sauce au vin et romarin <i>Beef fillet with red wine and rosemary sauce</i>	{£36.00}
Carré d'agneau, crumble au parmesan <i>Rack of Lamb with parmesan crumb</i>	{£26.50}
Volaille 63 degrees, farcie à la tomate confite <i>Stuffed chicken 63 degrees with confit tomatoes</i> {s}	{£18.00}
Côte de boeuf pour 2 à partager <i>Ribeye for 2 to share</i>	{£68.00}

{s} Signature Dish {v} Suitable for vegetarians



### {Chef's Burgers}

Burger de Homard et tomates confites <i>Lobster burger and confit tomatoes</i>	{£28.00}
Burger de Foie Gras et pommes <i>Foie gras burger with apple</i>	{£28.00}
Burger de boeuf, sauce Gribiche <i>Beef burger and Gribiche sauce</i>	{£28.00}

### {Side Orders}

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois potatoes</i>	{£5.50}
Salade d'été <i>Summer salad</i>	{£4.80}
Poêlée de légumes <i>Pan fried vegetables</i>	{£4.80}
Blinis de petits pois <i>Pea pancakes</i>	{£4.80}

### {Desserts}

Crème brûlée aux cerises <i>Crème brûlée with cherry</i>	{£9.50}
Assiette de mignardises <i>Sweet platter</i>	{£9.50}
Sphère au chocolat et à la pêche <i>Chocolate orb with peach</i>	{£9.50}
Crumble de graines de chia aux fruits rouges <i>Chia seeds crumble with red fruits</i>	{£9.50}
Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</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.*

---