

HORS-D'ŒUVRES

SOUPE DE POISSONS, CROÛTONS ET AÏOLI

Provençale fish soup with croutons & aioli

— £9 —

CRABE, CÉLERI-RAVE ET POMME RÉMOULADE

Fresh crab with celeriac & apple remoulade

— £15 / £24 —

CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CHAMPIGNONS SAUVAGES ET PERSIL

Snails, wild mushrooms & parsley

— £12 —

ARTICHAUTS ET HARICOTS VERT, VINAIGRETTE NOISETTE

Artichokes & green beans, hazelnut vinaigrette

— £11 —

FOIE GRAS CHAUD, PAIN D'ÉPICE ET POMME

Hot foie gras with gingerbread & apple

— £16 —

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE

Chicken liver terrine

— £9 —

COQUILLES ST. JACQUES À L'ENCRE ET BROCOLI

Hand dived scallops, ink sauce & broccoli purée

— £16 / £28 —

CALAMARS FAÇON BOLOGNAISE

Squid Bolognese-style

— £10 / £18 —

TERRINE DE FOIE GRAS, BAGUETTE ET BRIOCHE

Terrine of foie gras with baguette & brioche

— £15 —

LANGOUSTINES ET ST. JACQUES, NAGE DE COQUILLAGES

Langoustines & scallops with shellfish broth

— £12 —

JAMBON DE SERRANO, RADIS BEURRE

Serrano ham with radish butter

— £15 —

BOUDIN GASCON, BETHMALE, OIGNONS ET BETTERAVES

Gascony-style black pudding with Bethmale cheese, onions & beetroot

— £9 —

ASPERGES DE SAISON, FLAN NAPOLEON

English asparagus & ewe's milk cheese flan

— £12 —

POUR DEUX

CÔTE DE BŒUF ÉCOSSAISE,
SAUCE BÉARNAISE (FOR TWO)

Scottish rib of beef on the bone with Béarnaise sauce

— £54 —

POULET DE LAVERSTOKE PARK FARM RÔTI,
CROÛTONS PERSILLES (FOR TWO)

Roasted organic Laverstoke Park Farm chicken with parsley croutons

(Allow 45 mins)

— £54 —

PLAT PRINCIPAL

LOTTE RÔTIE, LENTILLES DU PUY ET SAUCE BORDELAISE

Roasted monkfish with Puy lentils, Bordelaise sauce

— £26 —

CABILLAUD EN POT-AU-FEU, SAUCE VERTE

Cod with herb sauce

— £23 —

SOLE POÊLÉE, GRENOBLOISE

Dover sole Grenoble-style

— £40 —

RAIE BOULANGÈRE, BEURRE D'HERBES ET OLIVES

Baked skate with herb butter & olives

— £22 —

HOMARD ÉCOSSAIS, ÉPICES DOUCES ET RATTE

Scottish lobster with mild spices & ratte potatoes (600g)

— market price —

BAR SAUVAGE, LÉGUMES RACINES ET CITRON CONFIT

Wild sea bass with confit lemon & root vegetables

— £29 —

PIED DE COCHON, TANTE CLAIRE

Pig's trotter stuffed with sweetbreads & morels

— £28 —

ENTRECÔTE DE BŒUF USA AU POIVRE NOIR

USA sirloin steak with black pepper sauce

— £29 —

DAUBE DE JOUE DE BŒUF, GRAND-MÈRE

Home-style, braised beef cheeks in red wine

— £24 —

PIGEONNEAU D'ANJOU RÔTI, PETITS POIS À LA FRANÇAISE

Roasted Anjou pigeon with French-style peas

— £26 —

FOIE DE VEAU AU CITRON VERT

Calf's liver with lime sauce

— £24 —

CANETTE DES DOMBES LAQUÉE AU MIEL MILLE FLEURS

Honey glazed duckling

— £26 —

QUASI D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

Herb-crusted rump of lamb

— £27 —

LÉGUMES SÉLECTION

HARICOTS VERT

Fine French beans

CHOU-FLEUR

Cauliflower

GRATIN DAUPHINOIS

Potato gratin

BROCOLIS

Broccoli

ÉPINARDS

Spinach

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Mashed potatoes

**All our vegetables & potatoes are from QV/Fresh Approach
& are charged at £3.00 each**