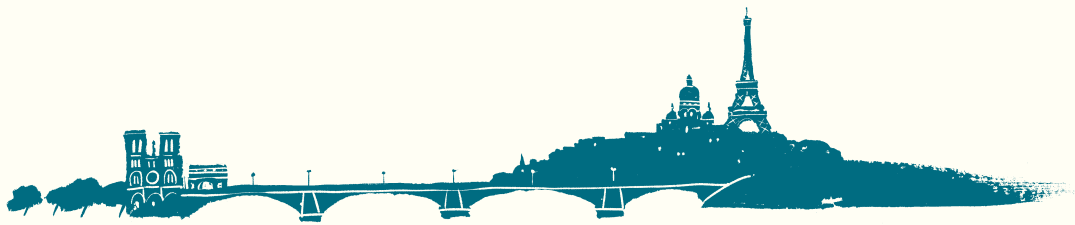


{Starters}

Terrine de Foie Gras aux épices <i>Foie Gras terrine with spices</i> <i>Recommend a glass of Sauternes, Les Lions De Suduiraut</i>	{£14.00}
Risotto de Homard, sauce américaine <i>Lobster risotto, 'americaine' sauce</i>	{£12.00}
Tartare de saumon et avocat, vinaigrette passion <i>Salmon and avocado tartare, passionfruit vinaigrette</i>	{£9.50}
Duo de quinoa et champignons des bois <i>Duo of quinoa with wild mushrooms {v}</i>	{£7.50}
Saint-Jacques poêlées sur émulsion de betterave <i>Pan fried scallops, beetroot emulsion</i>	{£12.50}
Croustillant d'escargots, espuma persillé <i>Snails in a tuille basket, parsley foam {s}</i>	{£11.00}
Velouté d'artichaut à l'huile de truffe <i>Artichoke velouté with truffle oil {v}</i>	{£8.00}
Chaud froid d'huître au champagne <i>Oysters with champagne sabayon</i> <i>Recommend a glass of Champagne Pierre Mignon</i>	{£12.00}

{Mains}

Filet de Dorade, purée de patates douces au gingembre <i>Sea bream, sweet potato puree with ginger</i>	{£19.00}
Pavé de Turbot, beurre blanc à la vanille <i>Turbot fillet, white butter sauce with vanilla</i>	{£24.00}
Homard entier à l'estragon <i>Whole lobster with tarragon</i>	{£36.00}
Volaille 63 Degrés <i>63 Degrees Chicken {s}</i>	{£16.00}
Pigeon Rossini, réduction de porto <i>Pigeon Rossini, port reduction</i>	{£24.00}
Carré d'agneau aux abricots <i>Rack of lamb with apricot</i>	{£26.00}
Filet de boeuf, gaufrette de pommes de terre <i>Beef fillet, potato wafer</i>	{£28.00}
Risotto de pâtes d'oiseaux, potiron au miel <i>Orzo risotto, pumpkin with honey {v}</i>	{£12.00}
Fine raviole potagère <i>Vegetable ravioli {v}</i>	{£14.80}



{Side Orders}

Purée de patates douces <i>Sweet potato puree</i>	{£3.80}
Salade du potager <i>Garden salad</i>	{£3.80}
Dauphinois gratiné <i>Gratin Dauphinois</i>	{£3.80}
Poêlée de légumes anciens <i>Sautéed vegetables</i>	{£3.80}

{Desserts}

Coupe gourmande aux marrons et pamplemousse rose <i>Chestnut and pink grapefruit coupe</i>	{£7.50}
Mille-feuille au caramel beurre salé <i>Salted caramel mille-feuille</i>	{£7.50}
Gâteau Opéra de chez Bisous Bisous <i>Chocolate, coffee and almond gateau by "Bisous Bisous"</i> <i>Recommend a glass of Gourmandise, Chateau Viranel</i>	{£7.50}
Crêpe soufflée au sirop d'agrumes <i>Crepe soufflé with citrus syrup</i>	{£7.50}
Assortiment de macarons de chez Bisous Bisous et son café <i>Assortment of macarons by "Bisous Bisous" with coffee</i>	{£7.50}
Sélections de fromages Français <i>Selection of French cheeses</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£9.50}



{s} Signature Dish {v} Suitable for vegetarians

All dishes are subject to availability of fresh ingredients.

Food Allergies and Intolerances: Before ordering please speak to our staff about your requirements.
