

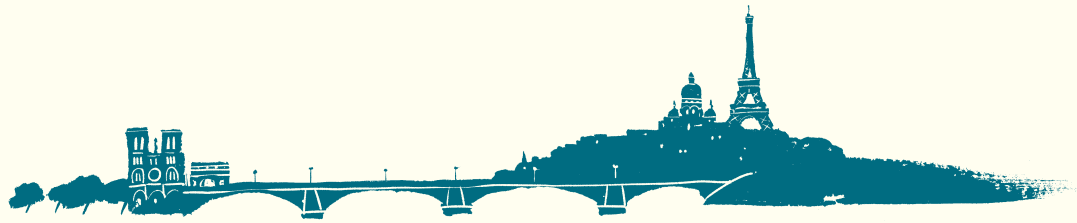
## {Starters}

Les Huitres de Bretagne <i>Oysters from Brittany</i> {s}	3 (£13.40), 6 (£24.00)
Crème de betterave, croustillant au roquefort <i>Beetroot veloute with roquefort crispy</i> {v}	{£8.50}
Terrine de Foie Gras maison <i>Home made Foie Gras terrine</i> <i>Recommend a glass of Sauternes</i>	{£14.80}
Saint Jacques poêlées, sauce au vin <i>Pan fried scallops, red wine sauce</i>	{£15.50}
Velouté de châtaigne, chantilly au bacon <i>Chestnut velouté with bacon foam</i>	{£9.80}
Fraîcheur de Homard, sauce Goma <i>Lobster with Goma sauce</i>	{£16.80}
Lentilles Beluga et magret fumé <i>Beluga lentil with smoked duck</i>	{£12.50}
Escargots en persillade <i>Snails in garlic and parsley butter</i>	{£11.50}

## {Mains}

Volaille 63 degrés, sauce au chorizo <i>Chicken 63degrees, chorizo sauce</i> {s}	{£17.00}
Côte de boeuf pour 2 personnes à partager <i>Ribeye steak for 2 people to share</i>	{£32.00/p}
Filet de canette farci à la tapenade truffée <i>Duckling fillet stuffed with truffle paste</i>	{£19.80}
Filet de boeuf sauce Rossini, pommes Anna <i>Beef Fillet, Rossini sauce, pommes Anna</i>	{£29.00}
Risotto à la Betterave <i>Beetroot risotto</i> {v}	{£14.80}
Blanc de Turbot rôti à la crème d'huitre <i>Wild Turbot with oysters cream sauce</i>	{£28.00}
Bar, duo de quinoa et sauce aux échalotes confites <i>Sea Bass, meli melo de Quinoa and confit shallots sauce</i>	{£22.50}
Homard entier, beurre moussoux à l'estragon <i>Whole lobster with tarragon butter</i>	{£42.00}
Saumon à l'unilatéral et riz Vénéré façon risotto <i>One side cooked salmon with Vénééré rice</i>	{£19.50}

{s} Signature Dish {v} Suitable for vegetarians



## {Chef's Burgers}

Burger au pigeon, sauce au vin <i>Pigeon burger, red wine sauce</i>	{£26.00}
Burger de Homard, céleri au miel et au thym <i>Lobster burger, celeriac with honey and thyme</i>	{£26.00}
Burger de Foie Gras, chutney à la mangue <i>Foie Gras burger, mango chutney</i>	{£26.00}

## {Side Orders}

Gratin Dauphinois <i>Dauphinois Potatoes</i>	{£4.50}
Salade de quinoa aux légumes <i>Quinoa salad with vegetables</i>	{£4.50}
Purée de céleri à la truffe <i>Celeriac purée with truffle</i>	{£4.50}
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	{£4.50}

## {Desserts}

Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	{£8.50}
Crème brûlée à l'ananas <i>Crème brûlée with pineapple</i>	{£8.50}
Assiette de mignadis <i>Sweet platter</i>	{£8.50}
Crêpe soufflée <i>Crêpe soufflée</i>	{£8.50}
Sphère au chocolat, banane caramélisée <i>Chocolate orb with caramelised banana</i>	{£8.50}
Sélection de fromages Français <i>French cheese selection</i> <i>Recommend a glass of Port</i>	{£12.00}

---

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

---