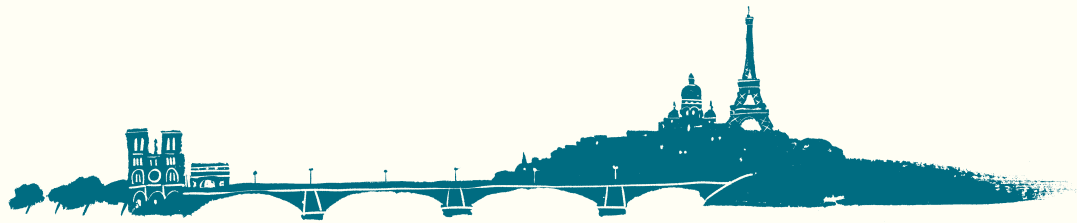


{Starters}

Risotto aux asperges vertes et parmesan <i>Risotto with green asparagus and parmesan</i> {v}	{£9.50}
Tartare de dorade au citron vert <i>Sea Bream tartare with lime</i>	{£12.50}
Consommé de petit pois, oeuf de caille poché bio <i>Pea consommé, organic poached quail egg</i>	{£8.00}
Fraîcheur de Homard sauce goma <i>Lobster with sesame sauce</i>	{£16.80}
Maquereaux en escabèche, jus d'orange et fenouil <i>Marinated mackerel, orange jus and fennel</i>	{£8.50}
Foie Gras à la tomate confite <i>Foie Gras with tomato confit</i> <i>Recommend a glass of Sauternes, Les Lions De Suduiraut</i>	{£14.80}
Millefeuille de saumon gravlax et pommes rattes <i>Salmon gravlax millefeuille and fingerling potatoes</i> {s}	{£11.00}
Salade croquante du potager <i>Garden salad</i> {v}	{£7.50}

{Mains}

Homard entier au beurre d'estragon <i>Whole Lobster with tarragon butter</i>	{£36.00}
Filet de Rouget, ratatouille Provençale <i>Red mullet, Provençal ratatouille</i>	{£21.00}
Tarte fine de Saint Jacques aux tomates confites <i>Scallop tart with tomato confit</i>	{£22.00}
Filet de Bar poêlé, écrasé de pommes de terre au basilic <i>Pan fried Sea bass, mashed potatoes with basil</i>	{£19.80}
Volaille 63 Degrés <i>63 Degrees Chicken</i> {s}	{£16.80}
Filet de boeuf, sauce béarnaise au basilic <i>Beef fillet, basil béarnaise sauce</i>	{£28.00}
Carré d'agneau, caviar d'aubergines et tapenade <i>Rack of lamb, aubergine caviar and tapenade</i>	{£26.00}
Filet de canette, polenta aux cerises caramélisées <i>Duckling fillet, polenta with caramelised cherries</i>	{£22.00}
Tatin de tomates confites et tofu fumé <i>Tomato confit tart with smoked tofu</i> {v}	{£14.80}



{Side Orders}

Purée au thym citron <i>Lemon-thyme potato purée</i>	{£3.80}
Ratatouille Provençale <i>Provençal ratatouille</i>	{£3.80}
Salade de jeunes pousses <i>Baby leaf salad</i>	{£3.80}
Dauphinois à la tapenade <i>Gratin Dauphinois with tapenade</i>	{£3.80}

{Desserts}

Sphère tout chocolat, fruits rouges à la menthe <i>Chocolate sphere, red fruits with mint</i> <i>Recommend a glass of Gourmandise, Chateau Viranel</i>	{£7.50}
Fondant au chocolat, parfait glacé à la fraise bonbon <i>Chocolate fondant, sweet strawberry parfait ice cream</i>	{£7.50}
Soupe de melon, espuma au porto <i>Melon soup, port foam</i>	{£7.50}
Fraisier <i>Fraisier</i>	{£7.50}
Assortiment de macarons <i>Assortment of macarons</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.
