



HORS-D'ŒUVRES

SOUPE DE POISSONS, CROÛTONS ET AÏOLI

Provençale fish soup with croutons & aioli

— £12 —

CRABE SALADE, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE

Fresh crab salad with avocado & grapefruit

— £15 / £24 —

CASSOLETTE D'ESCARGOTS, AIL ROYALE, PERSIL ET OS À MOELLE

Snails with garlic Royale, parsley foam & bone marrow

— £12 —

FOIE GRAS CHAUD, HARICOTS TARB AIS ET RAISINS SECS

Hot foie gras, Tarbais beans & raisins

— £16 —

COQUILLES ST. JACQUES À L'ENCRE ET BROCOLI

Hand dived scallops, ink sauce & broccoli purée

— £16 / £28 —

CALAMARS FAÇON BOLOGNAISE

Squid Bolognese-style

— £11 / £18 —

TERRINE DE FOIE GRAS, BAGUETTE ET BRIOCHE

Terrine of foie gras with baguette & brioche

— £15 —

TORTELLINI DE LANGOUSTINE

Langoustine tortellini with langoustine broth

— £12 —

BOUDIN GASCON CROQUE-MONSIEUR À L'ŒUF

Gascony-style black pudding croque monsieur with egg

— £9 —

POÊLÉE DE POIREAUX, CHAMPIGNON ET FLAN NAPOLEON

Young leeks, mushrooms & 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

— £60 —

POULET DE LAVERSTOKE PARK FARM RÔTI,

CROÛTONS PERSILLES (FOR TWO)

Roasted organic Laverstoke Park Farm chicken with parsley croutons

(Allow 45 mins)

— £58 —



PLATS PRINCIPAUX

CABILLAUD ET LÉGUMES, CONSOMMÉ DE FENOUIL
Steamed cod with vegetables & fennel consommé
— £24 —

LOTTE RÔTIE, POITRINE FUMÉ ET SAUCE BORDELAISE
Roasted monkfish with pancetta & Bordelaise sauce
— £26 —

SAUMON SAUVAGE, ASPERGES ET PETITS POIS
Confit wild salmon with asparagus & pea purée
— £28 —

HOMARD ÉCOSSAIS GRILLÉ, BEURRE D'HERBES
Grilled Scottish lobster with herb butter (600g)
— market price —

PIED DE COCHON, TANTE CLAIRE
Pig's trotter stuffed with sweetbreads & morels
— £29 —

ENTRECÔTE DE BŒUF ÉCOSSAIS AU POIVRE NOIR
Scottish sirloin steak with black pepper sauce
— £29 —

DAUBE DE JOUE DE BŒUF, GRAND-MÈRE
Home-style, braised beef cheeks in red wine
— £25 —

PIGEONNEAU D'ANJOU RÔTI, PETITS POIS À LA FRANÇAISE
Roasted Anjou pigeon with French-style peas
— £28 —

CÔTE DE PORC IBÉRIQUE ET HARICOTS TARBAIS
Iberico pork with Tarbais beans
— £27 —

QUASI D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES
Herb-cruste rump of lamb
— £27 —

All our fish are wild & our ingredients come from sustainable sources

LÉGUMES SÉLECTION

HARICOTS VERT <i>Fine French beans</i>	CHOU-FLEUR <i>Cauliflower</i>
GRATIN DAUPHINOIS <i>Potato gratin</i>	BROCOLIS <i>Broccoli</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	

All our vegetables & potatoes are from QV/Fresh Approach & are charged at £3.50 each

***All prices include VAT and are subject to a discretionary service charge of 12.5%.
Please note that from time to time certain dishes or ingredients
are restricted due to seasonality and market availability.***