

Le Boudin Blanc

Sélection d'olives et amandes marinées £5.80

Mixed marinated olives and almonds

Les Entrées

<i>Huîtres de l'île de Jersey au naturel</i> <i>Jersey oysters</i>	<i>Each £3.50</i>	<i>½doz £19.50</i>
<i>Escargots de Bourgogne persillés</i> <i>Snails with garlic and parsley butter</i>	<i>½ doz £9.00</i>	<i>Doz £18.00</i>
<i>Tian de crab de Cornouaille à la mayonnaise, avocat et pommes</i> <i>Freshly caught hand-picked Cornish crab meat with avocado and apple</i>		<i>£18.50</i>
<i>Risotto Printanier</i> <i>Risotto with spring vegetables</i>		<i>£15.50</i>
<i>Terrine de foie gras de canard et sa compote de fruits rouges et pommes</i> <i>Duck foie gras terrine served with homemade chutney and toasted sourdough</i>		<i>£17.50</i>
<i>Moules marinières à la crème</i> <i>Scottish grown rope mussels with white wine, shallots, parsley and cream</i>		<i>£16.50</i>
<i>Salade du marché et son croûton de fromage de chèvre grillé</i> <i>Mix market leaves with warm Devonshire's goat cheese</i>		<i>£11.95</i>

Les Soupes

<i>Gratinée à l'oignon</i> <i>French onion soup with grilled Emmental</i>		<i>£7.95</i>
<i>Soupe de poissons et sa rouille</i> <i>Classic Mediterranean fish soup served with croutons and cheese</i>		<i>£8.50</i>

Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.

Les Poissons

- Sole de Douvres grillée, beurre Maître d'hôtel** £39.50
Grilled Dover sole with Maître d'hôtel butter
- Dos de cabillaud, romano poivron et velouté d'ail sauvage** £28.50
Fillet of North Devon cod, romano peppers, wild garlic green velouté
- Crevettes sautées à l'ail et piment** £25.95
Sauteed tiger prawns with chilli, garlic, and olive oil

Les Viandes

- Steak tartare accompagné de pommes frites** £18.95
Traditional raw beef tartare served with French fries
- Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise ou au poivre** £37.50
12oz Lake District ribeye steak, 28 days aged, plain grilled or with béarnaise or peppercorn sauce
- Filet de bœuf écossais, sauce béarnaise ou au poivre** £44.00
8oz Scottish fillet steak, 28 days aged, plain grilled or with béarnaise or peppercorn sauce
- Confit de cuisse de canard des Landes, lentilles du Puy braisées et jus de veau** £25.50
Free-range duck leg confit, braised Puy lentils, light veal jus
- Côte de veau des Pays-Bas grillée et sa moëlle, beurre choron** £34.50
10oz grilled rib of veal, served with its marrow, Choron butter
- Quasi d'agneau en croûte, caviar d'aubergine, petits pois et jus au romarin** £31.50
Herb crusted Welsh rump of lamb with aubergine caviar and rosemary jus
- Le boudin blanc aux pistaches, pommes mousseline à l'huile de truffe et jus au Porto** £19.95
A light meat sausage, truffle oil mashed potatoes, pistachios, and Port wine sauce
- Suprême de poulet rôti, Purée d'échalotes, champignons et son jus** £27.50
Free-range roasted chicken breast, shallot purée, mushrooms, and chicken jus

<i>Légumes du jour</i>	<i>£4.50</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>£4.50</i>
<i>Salade mixte</i>	<i>£4.50</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>£4.50</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>£4.50</i>	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>£5.50</i>

Corbeille de pain et beurre £4.95

Ouvert du mardi au vendredi : 12h-15h et 17h30-22h30 et samedi soir 17h30-22h30

Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.

Les desserts

<i>Selection de fromages</i> <i>Selection of fine cheeses</i>	£12.50
<i>Tarte tatin à l'ancienne, crème glacée à la cannelle</i> <i>Traditional apple tart tatin, cinnamon ice-cream</i>	£8.50
<i>Poire pochée au vin rouge et aux épices, glace vanille</i> <i>Poached pear in red wine, vanilla ice cream</i>	£8.50
<i>Fondant au chocolat, crème glacée au pralin</i> <i>Hot chocolate fondant, praliné ice-cream</i>	£9.00
<i>Crème brûlée</i> <i>Crème brûlée</i>	£8.50
<i>Les glaces et sorbets maison</i> <i>Homemade sorbets and ice-cream</i>	£5.95

A 12,5% discretionary service charge will be added to your bill.

Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a member of staff who will endeavor to help you make your selection.