

£30.00 Menu

Saumon fumé d’Ecosse,
Scottish Bradan Orach smoked salmon

Mosaïque de joue de porc, toast de pain de campagne
Pork cheek and vegetable terrine with country style toast

Parfait de champignons, salade de saison et vinaigrette truffée
Mushroom parfait, port jelly, seasonal vegetable salad and light truffle dressing

—

Casserole de chevreuil et fagot aux fruits secs, pomme purée
Braised venison with fruit and nut faggot on mashed potato

Dos de cabillaud au vin rouge, garniture “grand-mère”
Cod fillet on creamed black cabbage with button mushrooms, bacon and glazed baby onions with red wine sauce

Risotto de potiron au fromage de chèvre et chili
Pumpkin risotto with chilli marinated goats cheese

—

Verrine au fruit de la passion et Champagne
Passion fruit and Champagne knickerbocker glory

Soufflé glacé au whisky et pruneaux
Frozen whisky and prune parfait

Crème brûlée, sablé au citron
Burnt vanilla cream, lemon shortbread

£40.00 Menu

Verrine de crabe à l'aneth, crème légère au caviar fumé

Devon king crab and dill pot with a light smoked avruga caviar cream

Ballottine de jambon fumé au foie gras et aigre doux de poires aux pruneaux

Smoked ham and foie gras ballottine with sweet and sour pear and prune compote

Bisque de homard et croustillant safrané

Lobster bisque and crispy salad roll

Canard de Dombes rôti aux kumquats, galette de légumes et carottes glacées au cumin

Roasted Dombes duck with root vegetable bubble and squeak, kumquat compote and glazed carrots in cumin

Filet de haut bar vapeur au thym, légumes de saison rôtis et purée de cresson

Thyme steamed stone bass fillet with roasted seasonal vegetables and watercress purée

Risotto de potiron au fromage de chèvre et chili

Pumpkin risotto with chilli marinated goats cheese

Tarte au chocolat à la confiture de framboise

Bitter chocolate and raspberry jam tart with crème fraîche

Buche glacée à la vanille et Grand Marnier, madeleine tiède imbibée au sirop d'orange

Frozen vanilla and Grand Marnier with warm madeleine soaked in orange syrup

Crèmeux d'ananas vanillé, croustillant et sorbet coco

Poached pineapple in vanilla with pineapple mousse, coconut tuile and sorbet

Sunday Lunch Group

2 Courses £25.00

3 Courses £30.00

Saumon fumé d’Ecosse,
Scottish Bradan Orach smoked salmon

Mosaïque de joue de porc, toast de pain de campagne
Pork cheek and vegetable terrine with country style toast

Bisque de homard
Lobster bisque

Parfait de champignons, salade de saison et vinaigrette truffée
Mushroom parfait, port jelly, seasonal vegetable salad and light truffle dressing

Entrecôte du Castle Mey rôtie entière, garniture à l’anglaise
Roast “Castle Mey” 28 day aged rib eye with Yorkshire pudding, roasted vegetables and red wine sauce

Cuisse d’agneau de saison rôtie au romarin
Roast leg of lamb, roasted vegetables and rosemary sauce

Dos de saumon au vin rouge, garniture “grand-mère”
Salmon fillet on creamed black cabbage with button mushrooms, bacon and glazed baby onions with red wine sauce

Risotto de potiron au fromage de chèvre et chili
Pumpkin risotto with chilli marinated goats cheese

Tarte au chocolat à la confiture de framboise
Bitter chocolate and raspberry jam tart with crème fraiche

Verrine au fruit de la passion et Champagne
Passion fruit and Champagne knickerbocker glory

Soufflé glacé au whisky et pruneaux
Frozen whisky and prune parfait

Crème brûlée, sablé au citron
Burnt vanilla cream, lemon shortbread