

Sunday Lunch
2 Courses £25.00
3 Courses £30.00

Les Entrées

Terrine de foie gras, pommes et brioche toastée	SUPPLEMENT 2.50
Foie gras terrine, apples and toasted brioche	
Saumon légèrement fumé, toast de pain de seigle, câpres et crème de raifort	
Lightly smoked salmon with crispy rye bread, mini capers and horseradish cream	
Ballottine tiède de poulet citronné à l'estragon, crème d'ail et petit poireaux	
Warm tarragon and lemon infused chicken ballottine with dressed baby leeks and mild garlic purée	
Salades de tomates au basilic, oignon rouge et vinaigrette d'huile d'olives noire	
Heritage tomato salad with basil, red onion, black olive oil and balsamic dressing	
Parfait de champignons, salade de saison et vinaigrette truffée	
Mushroom parfait, port jelly, seasonal vegetable salad and light truffle dressing	
Maquereau macéré et rilette fumée en salade de betteraves, émulsion de pois au wasabi	
Mustard pickled mackerel, smoked mackerel rilette, seasonal beetroot salad with a wasabi pea emulsion	
Demi douzaine d'huîtres	
Six rock oysters	

Les Poissons, Viandes et Volailles

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 with Yorkshire pudding, roasted vegetables and rosemary sauce	
Cuisse de canard confite en aigre doux de cerises, amandes, fenouil et navets glacés	
Confit Dombes duck leg with pickled cherries, soft almonds in milk, glazed baby turnips and fennel	
Porcelet au beurre de miel épicé, laitue braisée, shiitake, pancetta et betteraves	
Slow cooked suckling pig in spicy honey butter with braised lettuce, shiitake mushrooms, pancetta and beetroot	
Suprême de poulet Noire au maïs et cuisse confit aux morilles	
Black leg chicken with sweetcorn, sautéed morels and creamed Madeira sauce	
Dos de saumon confit au coriandre et citron, tian de légumes et crème d'ail	
Salmon slow cooked in olive oil, coriander and lemon on a Provençal vegetable galette with garlic cream	
Filet de rouget poêlé façon niçoise à l'huile d'olive noire	
Red mullet with confit peppers, aubergines, courgettes, capers and black olive oil	
Haut bar aux artichauts violets et petits légumes en barigoule safranée	
Steamed stone bass with baby artichokes, fennel, courgette, tomato and saffron stew	
Risotto de légumes de saison à la truffe d'été	
Seasonal vegetable risotto with summer truffles	
Tarte fine aux légumes provençaux et crottin de chèvre	
Thin Provençal vegetable tart with goats' cheese and basil	

Les Salades et Légumes

Pomme frites	4.00
Ratatouille	4.00
Haricots verts	4.00
Légumes et pommes de terre rôtis	4.00
Salade de roquette au parmesan	4.25

Fromages et Desserts

Sélection de fromages	SUPPLEMENT 3.50
Selection of cheeses, homemade bread	
Sablé aux prunes pochées vanille, crème montée et gelée de prunes	
French shortbread with poached plums, vanilla cream and plum jelly	
Tarte aux fruits rouges à l'amande et citron confit, sorbet au citron et basilic	
Minute made berry tart with almond frangipane and lemon marmalade, lemon and basil sorbet	
Pavé au chocolat noir, meringue et glace aux pistaches rôties	
Dark chocolate marquise with roasted pistachio ice cream and meringue	
Parfait glacé aux cerises et chocolat blanc	
Frozen cherry and white chocolate parfait	
Glaces et sorbets	
Home made ice creams and sorbets	
Crème brûlée, sablé au citron	
Burnt vanilla cream, lemon shortbread	

Your bill will be left open for you to leave a gratuity at your discretion
For groups of 8 people or more, a discretionary service charge of 12.5% will be added
Coq d'Argent complies with the hospitality industry's voluntary code of practice
VAT payable at prevailing rates