

**Sunday Lunch**  
2 Courses £25.00  
3 Courses £30.00

---

## Les Entrées

---

**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

**Terrine de canard et foie gras aux "légumes pot au feu"**

**SUPPLEMENT 2.50**

Duck, foie gras and vegetable terrine with sherry vinegar dressing

**Mosaïque de joue de porc, toast de pain de campagne**

Pork cheek and vegetable terrine with country style toast

**Velouté de champignons sauvage aux haricots blancs à la pulpe de truffe d'hiver**

Wild mushroom velouté with white coco beans and winter truffle paste

**Bisque de homard**

Lobster bisque

**Escargots au beurre d'ail**

Six classic snails in garlic and parsley butter

**Parfait de champignons, salade printanière vinaigrette truffée**

Mushroom parfait, port jelly, spring vegetable salad and light truffle dressing

**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 aux kumquats, galette de légumes et carottes glacées au cumin**

Confit duck leg with root vegetable bubble and squeak, kumquat compote and glazed carrots in cumin

**Pavé de chevreuil et son fagot aux fruits secs, mini poire farcie, sauce grand veneur**

Rump of venison, dried fruit and nut faggot, with braised red cabbage, mini pear and grand veneur sauce

**Dos de cabillaud rôti au vin rouge, pomme fondante et épinards à la crème**

Roasted cod with red wine sauce, pomme fondante and creamed spinach

**Filet de haut bar vapeur aux champignons sauvages et marrons rôtis**

Thyme steamed stone bass fillet with sautéed wild mushrooms and chestnuts

**Garbure de saumon aux légumes d'hivers et pancetta fumée**

Salmon fillet with winter vegetables and smoked pancetta

**Œuf de canne aux champignons, "aigre doux" de betteraves et légumes rôtis**

Poached duck egg with sautéed wild mushrooms, roasted root vegetables, pickled beetroot, and horseradish yogurt

**Risotto de potiron au fromage de chèvre et chili**

Pumpkin risotto with chilli marinated goats cheese

---

## 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

**"Pudding" au sirop de canne, pomme caramélisée et glace vanille**

Golden steamed pudding with caramelised apple, sultanas and vanilla ice cream

**Cheesecake à la vanille et compote d'airelles**

Baked vanilla cheesecake with warm cranberry compote

**Pavé au chocolat noir, meringue et glace aux pistaches rôties**

Dark chocolate marquise with roasted pistachio ice cream and meringue

**Vacherin au fruit de la passion et yaourt**

Yogurt and passion fruit vacherin

**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