

Special Valentine's Menu

3 Courses £40.00

Mosaïque de canard et foie gras aux "légumes pot au feu"

Duck, foie gras and vegetable mosaic terrine with sherry vinegar dressing

Bisque de homard et sa salade en rémoulade safranée croustillante

Lobster bisque with a saffron flavoured lobster salad in crispy filo pastry

Joue de porc glacée et velouté de champignons sauvages aux haricots blancs

Glazed pork cheek and wild mushroom velouté with white coco beans and winter truffle paste

Demi douzaine d'huîtres

Six rock oysters

Filet de haut bar vapeur aux champignons sauvages et marrons rôtis

Thyme steamed stone bass fillet with sautéed wild mushrooms and chestnuts

Garbure de flétan aux légumes d'hivers et pancetta fumée

Poached halibut in winter vegetables and smoked pancetta

Carré d'agneau rôti et épaule farcie aux abricots secs et romarin, panais rôtis au miel

Roasted rack of lamb and confit shoulder with dried apricots and rosemary, honey glazed parsnips

Châteaubriand aux échalotes caramélisées, gratin dauphinois et épinards (pour deux)

Castle of Mey chateaubriand with game chips, bordelaise and béarnaise sauce (for two)

L'assiette de chocolat au rhum de Sainte-Lucie "Chairman's reserve"

Trio of Chairman's reserve rum chocolate and caramel fondant, white chocolate cheesecake and chocolate sorbet

Sélection de fromages

Selection of cheeses, homemade bread

Vacherin au fruit de la passion et yaourt

Yogurt and passion fruit vacherin

Pavé au chocolat noir, meringue et glace aux pistaches rôties

Dark chocolate marquise with roasted pistachio ice cream and meringue

Café et petits fours

Sunday Jazz Lunch Valentine

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

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

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

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

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

Selection of cheeses, homemade bread

SUPPLEMENT 3.50

"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

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