

## LES ENTREES

**LA CHATAIGNE** *en velouté, céleri, lard fume et truffe d'hiver*

**Chestnut velouté with celery, smoked bacon and black truffle**

**LE SAUMON** *'Gravalax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat*

**Beetroot cured salmon served with pickled vegetables and an avocado mousseline**

**L'AUBERGINE** *en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic*

**Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers**

## LES PLATS

**LA MORUE** *légèrement fumé confit à l'huile d'olive, crème d'oseille, velouté de petit pois*

**Lightly smoked confit cod with a sorrel cream and pea velouté**

**LA DORADE** *à la plancha et sa vierge condimenté à l'huile de pistache*

**Seared sea bream with sauce 'Vierge' and pistachio oil**

**LE BŒUF** *la joue braisée au vin rouge et porto avec la polenta crémeuse*

**Beef cheek slowly cooked in red wine and Port served with creamy polenta**

## LES DESSERTS

**LE CHOCOLAT TENDANCE** *au chocolat Manjari, sorbet au cacao amer, biscuit Oreo*

**Creamy Manjari chocolate mousse, dark chocolate sorbet and Oreo cookies**

**LE BABA** *au Rhum de votre choix, accompagné de sa crème*

**Rum baba and its cream with Rum**

**LE CHEESECAKE** *citron et Limoncello, sorbet yahourt à la grecque*

**Lemon cheesecake with Limoncello and Greek yogurt sorbet**

**LE FROMAGE DU JOUR**

**Cheese of the day (sup £5)**

Prices include VAT at 20%. A discretionary 13% service charge will be added to your bill  
If you have any allergies and intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please do let us know