

MENU D'AUTOMNE

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, aux pousses amères, sorbet à la moutarde verte
Duo of beetroot, green apple and avocado, green mustard sorbet

LE SAUMON FUMÉ

au yaourt de concombre, fraîcheur verveine et gin tonic
Scottish smoked salmon, cucumber yogurt, gin & tonic

L'ENCORNET

Et les artichauts rissoles aux saveurs ibériques
Sautéed squid with roasted baby artichokes and chorizo

L'ŒUF DE POULE *

« bio » à la coque sans coque aux saveurs sylvestres et éclats de bacon
Slow-poached egg with wild mushrooms, aged sherry and crispy bacon

LE LIEU JAUNE

croûte à la noisette, purée de cocos de Paimpol, crème forestière
Seared pollack, hazelnut crust, Paimpol bean puree and chanterelles

L'EPAULE

de cochon braisée, légumes confit, moutarde et jus fumé
Braised pork with confit seasonal vegetables, mustard and smoked jus

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée
Caramelised free range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes

LE PAMPLEMOUSSE *

en fin sorbet, granité de menthe fraîche
Grapefruit sorbet, fresh mint granite

L'AMANDE

en crémeux gourmand, ganache au chocolat ivoire, sorbet grenade
Almond cremeux, ivory chocolate and pomegranate sorbet

LE RIO-BRUGES

Crémeux chocolat Brésilien, cœur croustillant et sa glace pralinée
Smooth Brazilian chocolate with a crunchy heart and praline ice cream

3 courses - £45

5 courses - £65*

Includes a glass of white or red wine, half a bottle of water and tea or coffee
Available for lunch, pre- & post theatre (5.30-6.30pm & after 9.30pm)

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