

MENU D'HIVER

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

en tartare condimenté, concombre mariné, fraîcheur au gin tonic
Scottish smoked salmon tartar, marinated cucumber, gin & tonic

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 FOIE GRAS*

frais de canard pressé, gelée de figue et porto
Duck foie gras terrine with a delicate fig and port wine coating

LE CHOU KALE

à la provençale confit de légumes d'hiver
Kale with Provençal style confit vegetables

LE LIEU JAUNE

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

LA CAILLE

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

L'EXOTIQUE*

mousse coco-passion, sorbet yuzu
Coconut and passion fruit mousse, yuzu sorbet

--

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)