

Seasonal Menu £29.95 for 3 courses

Gratinée à l'Oignon

Traditional Onion Soup

Tarte Fine au Canard Fumé et Pomme Caramélisée

Thin Smoked Duck and Caramelised Apple Tart

Salade du Marché

Salad with Blue Cheese and Nuts



Moules Marinières à la Crème et Pommes Allumettes

Mussels cooked in White wine and Cream, Pommes Allumettes

Croustillant de Parmentier de Canard Confit

Confit of Shredded Duck with Mash Potato in Filo Pastry

Suprême de Pintade, Pommes Sautées

et Sauce Champignons Sauvages

Breast of Guinea Fowl with Sautéed Potatoes

and Wild Mushroom Sauce



Vacherin au Citron

Whipped Cream, Lemon Curd and Meringue

Entremet aux Fruits de la Passion et à la Mangue

Passion Fruit and Mango Entremet

Fromage (3 Pieces of Cheese of the day)