

# LES TROIS GARÇONS

## Entrées *Starters*

**La tranche de foie gras poêlée des Landes entourée d'une compote de cerises, d'un caramel de foie gras et de pommes vertes 14.50**  
*Seared foie gras from the Landes region with cherry compote, foie gras caramel and Granny Smith apple*

**Le Velouté de fenouille 'glacé' avec girolles d'Ecosse marinées 9.00**  
*Chilled fennel velouté served with pickled Scottish girolles*

**La terrine de foie gras des Landes maison accompagnée d'un chutney de Poire William et Sauternes 13.00**  
*House made terrine of foie gras from the Landes region with Pear William and Sauternes chutney*

**Le Maquereau 'en escabèche' avec sa salade de crabe de Dorset parfumée au citron biologique 12.50**  
*Mackerel "en escabèche" with Dorset crab salad and organic lemon dressing*

**Le carpaccio de filet de bœuf 'Galloway' de Farmer Sharp accompagné d'œufs de cailles mollets et d'une salade composée au vinaigre de Cabernet Sauvignon 14.00**  
*Carpaccio of Farmer Sharp's "Galloway" beef fillet with soft-boiled quails eggs and a salad dressed in Cabernet Sauvignon vinaigrette*

**La salade de tomates 'Heritage' entourée de melons, ricotta de brebis et avec une vinaigrette à la pomme verte 9.50**  
*Heritage tomato salad with melon, ewe's milk ricotta and a green apple vinaigrette*

*prices include VAT at 17.5%*  
*A discretionary service charge of 12.5% is applicable*  
*It is against the law to smoke in these premises*  
*Head chef : Jérôme Henry – Second de cuisine : Neill Vaughan*

# LES TROIS GARÇONS

## Plats principaux

*Main courses*

**Le filet de rouget poêlé entouré de pois chiches, Bottarga, Soca, melon grillé et d'une purée d'anchois & de pignons 29.50**

*Pan-seared red mullet fillet served with chick peas, Bottarga, Soca, grilled melon and an anchovy & pine nut paste*

**Le saumon biologique d'Ecosse poêlé accompagné de girolles fraîches, fèves du jardin, haricots 'Borlotti', ventrèches et une émulsion aux carottes 25.50**

*Seared organic Shetland salmon with new season's girolles, fresh broad beans and Borlotti beans, lardons and a carrot emulsion*

**Le filet de dorade 'vapeur' avec des linguini maison, fenouil, tomates et une émulsion aux olives Niçoises 19.00**

*Steamed Gilthead bream with house made linguini, fennel, tomatoes and black Niçoise olive emulsion*

**Le râble de lapin accompagné de son confit, de girolles d'Ecosse, de figues fraîches, de choux-fleurs et d'un jus à l'estragon 24.50**

*Saddle of English rabbit and confit with Scottish girolles, fresh figs, cauliflower and a tarragon jus*

**L'assiette de porc avec une croquette de jambon fumé, et un jus au vinaigre de pomme 19.50**

*Assiette of pork served with a croquette of ham hock and cider vinegar jus*

**Le riz de veau poêlé avec son jarret braisé, petits artichauts, salsifi et son jus au Xérès 29.00**

*Seared veal sweetbread with braised veal shin, baby artichokes, salsify and sherry jus*

**Le rumsteak d'agneau avec des pommes de terre rissolées, poivrons et courgettes, accompagné de son jus aux olives 23.50**

*Seared lamb rump with sautéed potatoes, peppers and courgettes and an olives jus*

**Tarte fine de légumes du jardin avec morilles et girolles 18.50**

*Tarte fine of garden vegetables with morels and girolles*

*prices include VAT at 17.5%*

*A discretionary service charge of 12.5% is applicable*

*It is against the law to smoke in these premises*

*Head chef : Jérôme Henry – Second de cuisine : Neill Vaughan*