

Menu du jour

*Velouté Bonne-Femme, petits oignons et persil
(Leek and potato velouté, Spring onions and parsley)*

*Terrine de poulet fermier, foie gras et chou vert, sauce
gribiche et petite salade
(Corned fed chicken, foie-gras and savoy cabbage
terrine, sauce gribiche and young leaf salad)*

*Saumon fumé du Loch Fyne, salade de cresson, blini
et crème fraîche
(Loch Fyne smoked salmon, watercress salad, blini
and crème fraiche))*

oOo

*Poisson du jour
(Fish of the day)*

*Blanc de Poulet noir fermier, petite laitue et jus gras
(Breast of maize fed chicken, baby gem and jus gras)*

*Feuilletté de pousse d' épinards, Hon Shimeji, œuf
poché, beurre Maître d'Hôtel et truffes fraîches
(Feuilletté of young spinach, Hon Shimeji
mushrooms, Maître d' Hôtel butter poached hen egg
and fresh truffles)*

oOo

Crème brulee

Tart Tatin

Glace du jour