

Formule Midi

2 courses £20.95 / 3 Courses £25.95

Entrées £7.95

Toast de brioche aux champignons à la truffe (Contains gluten) (V)

Toasted brioche, sauteed mushrooms, truffle butter

Rillette de poisson (GF available)

Homemade fish rillette pâté, served with sourdough toast

Oeuf en Meurette (GF available)

Poached egg in a red wine, smoked lardon & croutons

Plats £15,95

Cassoulet de courge (Ve) (GF)

Butternut squash cassoulet, charred spring onions

Filet de Dorade, pommes de terre écrasées, beurre de citron (GF)

Pan-fried sea bream fillet served with chive crushed new potatoes
& a lemon butter sauce

Côte de porc, purée maison & sauce charcutière (GF)

Grilled pork chop served with mashed potatoes & a rich charcuterie sauce

Desserts

Choux et ganache de chocolat noir (Contains gluten)

Choux bun, dark chocolate ganache, Chantilly cream & fresh raspberry

Ile flottante (GF) – Soft meringue cloud, custard, caramel & almond flakes

Crème brûlée (GF) – Classic caramelised vanilla custard