

Beaujolais menu
Jeudi 20 novembre 2025

Entrées

Moules Marinière avec baguette grillée £9.50

Shetland Mussels Marinieres with bread

Mousse de Fromage de Chèvre et d'oignon De Roscoff Tarte tatin (V) £8

Roscoff Onion Tart Tatin with goat's cheese mousse & Maché

Langoustines grillées à l'ail et Persil et petit pain £11

Grilled Langoustines with Garlic & herb Butter & Bread

Garbure des Pyrénées et son jambon(V) £8

Soup made with beans, carrots, leeks & ham. Vegetarian option available

Plats

Filet de Chevreuil marinée aux herbes, purée de truffe, Choux Frisé, courge musquée

Roti, échalotte croustillante et sa sauce de merlot, groseille et chocolat Noir £27

Herb Marinated Loin of Starveall Venison, Truffle creamed Potato, Kale, Roasted Butternut

Squash, Crispy Shallots with a Merlot, Redcurrant & Dark Chocolate Jus

Cassoulet de 3 haricots avec tomate & légumes et son Dumpling aux herbes (V) £16

3 Bean, tomato Vegetable Cassoulet with Herb Dumplings

Magret de canard à l'orange, blettes rouges et pomme de terre röstis Bernois £28

Breast of Duck a l'orange with red chard & a bacon & potato Rosti

Limande- Sole façon Paupiettes fourrée d'épinard, mouse de saumon fumée, pommes de terre boulangère et son beurre blanc £26

Lemon Sole rolled & Stuffed with Spinach & Smoked Salmon mousse, Boulangère potatoes & Beurre Blanc

Desserts

Pot de crème aux chocolat et sa chantilly au citron vert £9

Crêpes Suzette et sa glace à la vanille £9

Clafoutis de cerises et sa crème fraîche £9

Plateaux de fromage £11

Bon Appétit

Bouteille de Beaujolais Nouveau £32

This menu is available from Thursday 20th November until Saturday 22th November.

Preorder only Please