

Lunch Menu

Starters

Les « quiches » au gré du marché, servies à votre table, salade maraîchère
Traditional « quiches » made with today's market products

Tempura de calamars, sauce tartare et douceur de carotte à la cardamome
Calamari tempura, tartare sauce, sweet carrot purée with cardamom

Salade automnale, « Grecque » de champignons des bois, vinaigrette de figes et noix
Seasonal mixed salad, Greek style mushrooms, figs & walnuts vinaigrette dressing

Soupe de potiron, quenelle fondante de foie de volaille flambé au cognac
Pumpkin velouté served with Cognac flambé chicken liver on bread toast

Main Courses

Navarin d'agneau aux épices du Sud, polenta crémeuse d'olives noires
Navarin of lamb, creamy Polenta with olives

Chou farci à la niçoise glacé aux sucs de viande, salade du marché
Green cabbage à la niçoise stuffed with beef & lamb

Filet de saumon en croûte provençale d'amandes, fricassée de potimarron, poires et chataignes

Fillet of salmon with almonds and a fricassée of butternut squash, pear & chestnut

Poêlée d'escalopines de lotte, sauce à la moutarde de Meaux, persillade de salsifis confits

Sliced loin of monkfish, « Meaux » mustard sauce, confit salsify en persillade

2 Courses £25

3 Courses £29