

La Garrigue en Hiver

2 courses £25.50

3 courses £28.00 (includes V.A.T at 17.5%)

Pour commencer,

La terrine de salsifis et épinards, coulis de betteraves
Salsify and spinach terrine wit beetroot couli (V)

Le gateau de crabe et pommes de terre, aioli au safran
Fresh crab and potato cake with saffron and garlic dip

La coquille St Jacques, purée de pistaches aux pommes
Pan fried scallop with pistachio and apple puree

Le pigeon rôti, gâteaux de petits choux et boudin noir
Supreme of pigeon with creamed Brussels sprouts and black pudding

La soupe de poissons méditerranéenne
Traditional fish soup with saffron and garlic deep, croutons.

Le soufflé de fromage de chèvre, compote d'oignon rouge
Twice baked goat cheese soufflé, red onion compote (V)

Les rillettes de lapin, salade de poireau et noisettes
Confit of rabbit with leeks, hazelnuts and mustard dressing

Please let us know of any food allergies you may be suffering from