



COUNTRY COOKING

LES ENTREES – STARTERS



Bisque de Homard
Scotch Lobster Bisque with Whipped Cream - £7.50

Coquille Saint Jacques a la Parisienne
Baked Scallops with Mushroom Veloute - £9.50

Fromage de Tête de Porc Croustillant, sauce gribiche
Crispy Pigs Head, Free Range Egg Dressing - £7.95

Soufflé Suisse
Albert Roux's Twice Baked Floating Soufflé with Mull Cheddar and Gruyère Cheese - £8.00

Quenelle de Brochet Sauce Nantua
Pike Quenelle with Nantua Sauce - £9.50

LES PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Filet de Merlu, risotto d'épeautre aux Moules et légumes de saisons
Pan Fried Fillet of Hake, Pearl Barley and Mussel Risotto with Seasonal Vegetables -£16.75

Pavé de Saumon Bio Demi-sel Sauce Hollandaise, Pomme Nouvelle
Lightly cured Organic Salmon with, Buttered Potatoes, Lemon Hollandaise - £17.25

Gnocchi de Pomme de terre et Poireaux aux Fines Herbes et Parmesan
Parmesan Gnocchi with Cheese Sauce, Sautéed Leeks and Fresh Herbs - £14.50

Quasi d'Agneau Roti, Pomme Boulangère, Jus Simple au Romarin
Pan Roast Rump of Highland Blackfaced Lamb, Boulangere Potatoes and Rosemary Jus £17.75

Joue de Bœuf Braisée a l'Ancienne
Slow cooked local beef cheek with glazed carrots and lardons - £14.50

Entrecôte de Bœuf (Buccleuch 25 jours), Pommes Pont Neuf, Sauce Béarnaise
25-day Air Dried, Buccleuch Scotch Rib Eye Steak with Fresh Chipped Potatoes
and Béarnaise Sauce - £21.50

LES DESSERTS – DESSERTS

Fondant au Chocolat, Glace Vanille et sauce au chocolat
Hot Chocolate Fondant, Vanilla Ice-Cream and Hot Chocolate Sauce- £6.50

Tarte au Citron Maison au Couli de Framboise
Albert Roux's Classic Glazed Lemon Tart with Raspberry Sauce - £6.50

Sélection de Glaces et Sorbets - Selection of Ice Cream and Sorbets - £6.50

Pudding Anglaise a la Glace Vanille
Sticky Toffee Pudding and Vanilla Ice-Cream - £6.50

Crème Brulée, Sablé aux Noisettes
Vanilla Creme Brulee, Hazelnut Sable - £6.50

Sélection de Fromages
Selection of Local and Continental Cheese served with Biscuits and Homemade Chutney - £9.50