



<i>Hors d'œuvres</i>	Marinated green olives, artichokes & red peppers	£6.5
	Roquefort, walnuts & crudités	£8
	Snail, bacon & garlic 'bon bons'	£8
	Crispy violet artichokes & sauce rouille	£12
	Glazed eel, horseradish & cucumber tartine	£14
	Brioche fingers, duck liver parfait & prune	£14
	Jambon Prince de Paris & celeriac remoulade	£16
Kintyre smoked salmon, blinis, crème cru & condiments	£16	
<i>Starters</i>	Soupe au cresson & truffled Comté brioche	£16
	Jambon persillé, dandelion, beetroot & gribiche	£18
	Ragoût of smoked haddock, brown shrimp, mussels & gnocchi Parisienne	£19
	Green asparagus, crab & hollandaise au foin	£21
<i>Mains</i>	White asparagus, sparassis & wild garlic velouté	£30
	Hogget, courgette, chèvre croustillant & fine herbs	£38
	Pigeonneaux aux petit pois, morels & Alsace bacon	£40
	Turbot à la Grenobloise	£42
	Filet au poivre, spinach & pommes allumettes	£48
<i>Sides</i>	Butterhead lettuce, pine nuts & Ossau Iraty	£8
	Chard & sauce anchoïade	£8
	Pommes Anna	£8