



Valentines 2024

£65 per person

Canapés

Gougère au truffes

Choux bun filled with truffle & cheese

Starters

Tartare de Noix de St Jacques, taramasalata et galette de pomme de terres

Scallops tartare and its taramasalata, potato pancake

Consommé aux oignons de Roscoff & Champignons, topinambour & huile au herbes (Vegan)

Roscoff onion & mushroom consommé, jerusalem artichoke & herb oil

Rillettes de canard, céleri rémoulade a l'ail confit noir

Confit Duck Rillettes, grated celeriac remoulade, black garlic emulsion

Mains

Pintade rôtie, salsifis confit au beurre, fondant de rutabaga fumé, jus aigre

Pan roasted guinea fowl supreme, butter cooked salsify, smoked swede fondant & Verjus juices

Filet de Flétan poché dans son velouté, concombre, pleurotes & couteaux persillés

Poached Halibut, velouté with cucumber, oyster mushrooms & Razor clams

Raviole ouverte de céleri, champignons sauvages, soubise d'oignons & Comté (Vegan available)

Open ravioli of celeriac, wild mushrooms, onion puree & Comté cheese

Desserts

Coupe Martini du Waggoner, cigarette russe fourrée (V, Vegan available)

Blood orange sorbet with a red martini & orange cream filled biscuit

A partager pour 2 – To share for 2

Fondue au chocolat noir, fruits et guimauve

Dark Chocolate fondue with fruits & marshmallows

Crêpe soufflée à la framboise et pistache

Sweet pancake stuffed with a raspberry & pistachio souffle mix

Cafés & truffes au chocolat