

Formule Midi

2 courses £20.95 / 3 Courses £25.95

Entrées £7.95

Salade de tomate et fromage de chèvre (V) (GF)

Heritage tomatoes, pickled shallots & goat cheese salad, vinaigrette

Pâté de maquereau (GF available)

Homemade smoked mackerel pâté, confit tomato, sourdough toast

Foies de volaille sautés (GF)

Pan-fried chicken livers, caramelised onion jus, toasted walnuts

Plats £15.95

Cassoulet de légumes du French Quarter (Ve) (GF)

Mixed vegetable & bean casserole served with charred tender stem broccoli & toasted pumpkin seeds

Filet de bar, ragoût d'haricot en grain et chorizo (GF)

Pan fried Seabass filet, crispy chickpeas & a mixed bean and chorizo ragout

Suprême de Volaille, purée maison, sauce moutarde basilique (GF)

Chicken suprême served with creamy mash & a basil mustard sauce

Desserts

Crumble aux poires & pommes (GF) (V)

Pear & apple crumble served with homemade whipped cream

Crème brûlée (GF) (V) – Classic caramelised vanilla custard

Mousse au chocolat (GF) (V) – Homemade chocolate mousse