

---

---

## TOSTART...

*We suggest 2 plates per person  
The dishes will be served as they are ready from the kitchen*

Provence-style vegetable caponata Caponata de légumes	£8
Octopus and confit potato salad Salade de poulpe, pommes de terre ratte confites	£9
Stone bass carpaccio and pine nuts Carpaccio de maigre et pignons de pin	£12
Buffalo mozzarella, puntarelle and anchovy sauce Mozzarella di bufala, puntarelle, sauce à l'anchois	£8
Pan-fried farm egg, black truffle and toasted bread Œuf de ferme cuit au plat, truffe noire et pain grillé	£9
Rivea salad wrapped in a socca Salade Rivea	£8
Sautéed gamberoni, squid and cuttlefish Gamberoni sautés, calamars et seiches	£12
Marinated line-caught sea bream, citrus Dorade rose marinée aux agrumes	£9
Delicate duck consommé, foie gras ravioli Fin consommé de canard, ravioli de foie gras	£8
Cold cut selection Sélection de charcuterie	£14
Vitello tonnato Vitello tonnato	£9
Seasonal vegetables cooked in a cocotte Cocotte de légumes de saison	£8
Pumpkin risotto, matured Parmesan cheese Risotto de potiron et vieux Parmesan	£9
Elbow pasta, truffle, ham and Pecorino cheese Coquillettes, truffe, jambon et Pecorino	£9
Potato/sage/Parmesan gnocchi Gnocchi pomme de terre, sauge et Parmesan	£9
Cookpot of heritage carrots, cumin and coriander Cookpot de carottes multicolores, cumin et coriandre	£9

---

---

## LITTLE BITES

Crispy socca £5 Socca croustillante
Roasted panisse £5 Panisse dorée
Tigelle, pesto and rocket £7 Tigelle, pistou et riquette
Tigelle, Parma ham £9 Tigelle au jambon de Parme

---

---

## MAIN COURSES

Hand-dived sea scallops, broccoletti and grilled spring onions Saint-Jacques de plongée, broccoletti et cive 'brûlée'	£26
Seared cod, cauliflower and romanesco, confit lemon Dos de cabillaud, chou-fleur et romanesco, citron confit	£25
Fillet of halibut, shellfish and Cassis white wine sauce Filet de flétan, coquillages et crustacés, sucs de cuisson au vin blanc	£28
Roasted guinea fowl, cabbage, chestnut and guanciale Pintade rôtie, chou, châtaigne et guanciale	£26
Ox cheek confit, herbs and taggiasca olives Joue de boeuf confite, herbes et olives taggiasche	£25

---

---

## CHEF'S SUGGESTION

**served for two**

Seared veal chop, pumpkin, shallots and chanterelle mushrooms Côte de veau au sautoir, potiron, échalotes et chanterelles	£58
Leg of milk-fed lamb, tender root vegetables and rosemary jus Gigot d'agneau de lait, légumes racines fondants, jus au romarin	£58

---

---

## SIDES

Tender winter vegetables £5 Légumes d'hiver fondants
Mashed potatoes and herbs £5 Pommes purée aux herbes
Sautéed spinach leaves £5 Feuilles d'épinards sautées

---

---

## CHEESE & DESSERTS

British cheese selection Sélection de fromages britanniques	£7
Chef's suggestion La suggestion du chef	£7
Chestnut/blackcurrant contemporary vacherin Vacherin contemporain châtaigne/cassis	£7
Chocolate tart Tarte au chocolat	£7
Cookpot of apple and quince, almond milk ice cream Cookpot de pomme et coing, glace lait d'amande	£7
Citrus, lime jelly, blood orange sorbet Agrumes, délicate gelée au citron vert, sorbet à l'orange sanguine	£7
Tiramisù	£7
Baba Limoncello and vanilla whipped cream Baba au Limoncello et crème chantilly	£7
Homemade ice cream and sorbet Glaces et sorbets maison	£6