

# MENU D'AUTOMNE

## LA BETTERAVE

*en duo de pommes à l'avocat, aux pousses amères, sorbet à la moutarde verte*  
**Duo of beetroot, green apple and avocado, green mustard sorbet**

## LE SAUMON FUMÉ

*au yaourt de concombre, fraîcheur verveine et gin tonic*  
**Scottish smoked salmon, cucumber yogurt, gin & tonic**

## L'ENCORNET

*Et les artichauts rissolés aux saveurs ibériques*  
**Sautéed squid with roasted baby artichokes and chorizo**

---

## L'ŒUF DE POULE \*

*« bio » à la coque sans coque aux saveurs sylvestres et éclats de bacon*  
**Slow-poached egg with wild mushrooms, aged sherry and crispy bacon**

---

## LE LIEU JAUNE

*croûte à la noisette, purée de cocos de Paimpol, crème forestière*  
**Seared pollack, hazelnut crust, Paimpol bean puree and chanterelles**

## L'EPAULE

*de cochon braisée, légumes confit, moutarde et jus fumé*  
**Braised pork with confit seasonal vegetables, mustard and smoked jus**

## LA CAILLE

*farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée*  
**Caramelised free range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes**

---

## L'ANANAS \*

*escorté d'un sorbet au thé Earl Grey, agrumes confits et verveine*  
**Earl Grey sorbet, pineapple and citrus confit with fresh verbenas**

---

## LE SAVARIN

*à la poire, chicoré, noix et son sorbet poire*  
**Pear savarin, chicory, granola and pear sorbet**

## LE RIO-BRUGES

*Crèmeux chocolat Brésilien, cœur croustillant et sa glace pralinée*  
**Smooth Brazilian chocolate with a crunchy heart and praline ice cream**

**3 courses - £45**

**5 courses - £65\***

Includes a glass of white or red wine, half a bottle of water and tea or coffee

Prices include VAT at 20%. A discretionary 13% service charge will be added to your bill  
If you have any allergies and intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please do let us know

*Available for lunch, pre-& post theatre (5.30-6.30pm & after 9.30pm)*