



The Menu

Le Menu

Starters

Entrées

CREAM OF WILD MUSHROOM SOUP (V) <i>Crème de champignons sauvage</i>	£ 7.10
LEEK AND POTATO SOUP (V) <i>Soupe aux poireaux et pomme de terre</i>	£ 7.10
MUSSEL AND PARSLEY CHOWDER <i>Chaudrée de moules et de persil</i>	£ 7.10
STILTON AND BROCCOLI PANNA COTTA crisp tofu and herb salad (V) <i>Panna cotta au brocoli et stilton, tofu croustillant et salade d'herbes</i>	£ 8.15
HAM HOCK with black bean jus and soft poached duck egg <i>Jarret de porc avec haricots noir et œuf de canard moelleux poche</i>	£ 9.15
POACHED MACKEREL schezuan and pear broth with seafood, celeriac dumplings <i>Maquereau poche, potage de poire et poivre de Sichuan avec fruits de mer et gnocchi de céleri boule</i>	£ 9.70
PAN FRIED SCALLOP creamed mash and lemon chutney <i>Noix de saint Jacques poêlée, purée crémeuse et chutney de citron</i>	£ 11.20 / £ 19.35
WHITE ONION TART goat cheese and plum tomato chutney (V) <i>Tarte aux oignons blancs et fromage de chèvre, chutney de tomate olivette</i>	£ 8.15
QUAIL watercress and asparagus salad, bois boudran sauce <i>Salade de Cailles, cresson et asperge, sauce bois boudran</i>	£ 11.20
BUTTERCROSS ASSIETTE belly pork, braised ham hock, black pudding and apple lentils <i>Assiette Buttercross, poitrine de porc, jarret de porc braisé, boudin noir et lentilles aux pommes épicées</i>	£ 9.15

Mains

Plats

GRILLS served with watercress. Lemon for sole and tomatoes for steaks.

Les grillades sont servies avec du cresson. Citron pour les soles et tomates pour les steaks

Lemon Sole £ 24.50

Sole limande

Sirloin £ 20.35

Entrecôte

Rib Eye £ 19.35

Côte de bœuf

No salt or extra fat added on request.

DENHAM ESTATE VENISON Jerusalem artichoke puree, maple chestnuts, chocolate Jus <i>Chevreuril de Denham, Jerusalem artichaux, châtaignes</i>	£ 25.50
OVEN ROASTED CHICKEN BREAST peas, baby gem, mint, carrots and cream potatoes <i>Poitrine de poulet grillée au four, petit pois, laitue romaine, menthe, carotte, pomme de terre crémeuse</i>	£ 18.35
BUTTERCROSS PORK CUTLET apple spiced lentils, French beans, apple puree <i>Côte de porc "buttercross", lentilles épicée a la pomme, haricot vert, purée de pomme</i>	£ 19.30
ROSEMARY ROASTED MONKFISH butter beans and spring vegetables, tomato butter sauce <i>Queue de lotte rôtie au romarin, haricots blanc et légumes de printemps, sauce beurre tomate</i>	£ 22.40
BRAISED HALIBUT baby artichokes, spinach, tomato confit, boulangère potato <i>Flétan braise, bébé artichaut, épinard, confit de tomate, pomme de terre boulangère</i>	£ 22.95
GLAZED WELSH SEA BASS fennel spring roll and horseradish crème fraiche <i>Filet de loup glace, rouleau de printemps au fenouil et crème fraiche au raifort</i>	£ 21.40
CALVES LIVER buttercross bacon, Lyonnais potato <i>Foie de veau, buttercross lard, pomme de terre Lyonnais</i>	£ 19.35
TRIO OF LAMB rump, kidney, six hour braised breast, sea salt and coriander <i>Trio d'agneau, croup, rein et poitrine braise pendant six heures, sel de mer et coriandre</i>	£ 20.35
FILLET OF BEEF Norwegian king crab, fondant potato and pea foam <i>Filet de bœuf, crabe royal Norvégien, pomme de terre fondante et mousse de petits pois</i>	£ 26.50
GRILLED MIDSHIRES ROSE VEAL wild mushrooms, tomato, tarragon and fondant potato <i>Veau de lait grillée, patates crémeuse, champignons sauvage, tomate, estragon et fondant patate</i>	£ 20.35
CANNELLONI stuffed with wild mushrooms and cheese sauce (V) <i>Cannelloni farcit aux champignons sauvages et sauce fromage</i>	£ 17.30
SLOW COOKED PRESSED VEGETABLES PAVE roasted pepper sauce, butter feves (V) <i>Pavé de légumes presse longue cuisson, sauce poivrons rôti et fèves au beurre</i>	£ 15.30

Side Orders

4.60 per order

Accompagnements

Broccoli

Brocoli

Sauteed Spinach

Épinards sautée

Creamed mash potatoes

Purée de pomme de terre

Braised Cos and peas

Petits pois braises

French beans and shallots

Haricots verte et échalotes

Mixed vegetables

Assortiments de légumes

Mange tout in rosemary oil

Mange tout avec huile au romarin

Mixed leaf salad

Salad mixte

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know about the ingredients used, please ask a member of the team. The foods described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts (n), which for certain people, can lead to allergic reactions.

VAT is inclusive at current applicable rate.

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your final bill