

MENU

Entrées

Crème de pois servie fraîche **15.00**
Crevettes nordiques, courges marinées

Salade de tomates **16.75**
Concombre, fromage Deo gratias, feuille de moutarde

Saumon Sockeye légèrement fumé **21.50**
Rabioles, poireaux vinaigrette, salade d'herbes

Salade tiède de rôti de porc **20.75**
Effiloché de porc, pommes de terre, concombre, échalotes marinées, vinaigrette à la moutarde

Plats

Gnocchis **26.50**
Fromage Migneron vieilli, chanterelles sauvages, maïs

Flétan rôti **43.75**
Nage aux oignons nouveaux, betterave, fenouil, gourganes

Demi poulet de Cornouailles grillé **28.75**
Bette à carde, pois gourmands, jus aux herbes

Viande du jour **PDM**

Dessert

Cake aux pommes **11.25**

Feuilleté crème et fraises **12.50**

Panna cotta bleuets et menthe **12.50**



MENU

Starters

Cream of Pea Soup served Chilled **15.00**
Coldwater Shrimp, Marinated Squash

Tomatoe Salad **16.75**
Cucumber, Deo gratias Cheese, Mustard Leaves

Lightly Smoked Sockeye Salmon **21.50**
White Turnip, Leeks in Vinaigrette Sauce, Fresh Herb Salad

Warm Salad of Roast Pork **20.75**
Shredded Pork, Potatoes, Cucumber, Marinated Shallots, Mustard Vinaigrette

Main Courses

Gnocchi **22.50**
Migneron Cheese, Chanterelle Mushrooms Sweet Corn

Roasted Halibut **43.75**
In Aromatic Broth with Spring Onions, Beets, Fennel, Broad Beans

Grilled Half-Cornish Hen **28.75**
Swiss Chard, Sugar Peas, Herb Gravy

Today's Grilled Meat **MP**

Dessert

Apple Cake **11.25**

Cream and Strawberry Puff Pastry **12.50**

Panna Cotta with blueberry and Mint Jam **12.50**

