
DINNER

STARTERS

CREAMY TRUFFLE GNOCCHI

Wild mushroom, parmesan
(VG)

BELLA CASARA BURRATA

English pea purée, cucumber, lemon emulsion
(GF)(VG)

OYSTER BIENVILLE

Shellfish sauce, fine herbs, parmesan
(GF)

HALLOUMI CROQUETTE

Chickpea crêpe, quail egg, cherry tomato, lemon vinaigrette
(VG)

MAINS AND ROASTS

ATLANTIC SCALLOPS AND JUMBO SHRIMP

Crispy polenta, Swiss chard, chorizo sauce
(GF)

6OZ AAA BEEF TENDERLOIN

Potato fondant, asparagus, pearl onion, beetroot, truffle jus
(GF)

SEARED DUCK BREAST

Crispy leg croquette, sweet potato, scallion, orange gastrique
(GF)

BRAISED LAMB SHANK

Barley risotto, baby carrot, snow peas, smoked shallot jus
(DF)

ENGLISH PEA RISOTTO

Carnaroli rice, lemon zest, pea shoots, parmesan
(GF)(VG)

TO SHARE

BONE-IN BRAISED BLACK ANGUS SHORT RIBS

Glazed root vegetables

Includes a selection of 2 additional side dishes

SIDES

Glazed carrots

Mixed mushrooms

Garlic Parmesan Fries

Truffled Potato Purée

Sautéed Asparagus

Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan, (VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Pork

Please advise our staff of any food allergies and dietary restrictions so that we can accommodate.

DÎNER

ENTRÉES

GNOCCHI À LA CRÈME ET TRUFFES

Champignons sauvages, parmesan
(VG)

BELLA CASARA BURRATA

Purée de pois, concombres, émulsion au citron
(SG)(VG)

HUÎTRES BIENVILLE

Sauce aux fruits de mer, fines herbes,
(SG)

CROQUETTE AU FROMAGE HALLOUMI

Crêpe aux pois chiches, oeuf de caille, tomates cerises, vinaigrette au citron
(VG)

PLATS PRINCIPAUX ET RÔTIS

PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE ET CREVETTE GÉANTE

Polenta croustillante, bette à carde, sauce chorizo
(SG)

FILET DE BOEUF AAA 6OZ

Fondant de pommes de terre, asperges, oignons perles, betteraves, jus à la truffe
(SG)

POITRINE DE CANARD POÊLÉE

Croquette, pommes de terre douces, oignons verts, gastrique à l'orange
(SG)

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Risotto à l'orge, jeunes carottes, pois mange-tout, échalotes fumés
(SL)

RISOTTO AUX POIS VERTS

Riz carnaroli, zest de citron, jeunes légumes, parmesan
(GF)(VG)

À PARTAGER

CÔTES LEVÉES DE BOEUF BRAISÉ BLACK ANGUS

Légumes caramélisés
Inclut une sélection de 2 accompagnements de plus

ACCOMPAGNEMENTS

Carottes glacées
Assortiment de champignons
Frites à l'ail et parmesan
Purée de pommes de terre truffées
Asperges poêlées

Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Vegan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc

Veillez informer notre personnel de toute allergie et restrictions alimentaires afin que nous puissions les prendre en compte.

DESSERTS

“TIRAMISU”

Mocha mousse, lady fingers
(VG)

PISTACHIO AND STRAWBERRY LAYER CAKE

Fresh berries
(VG)

SEASONAL FRUIT AND SORBET

(GF)(DF)(V)

ARTISAN CHEESE SELECTION

Fig jam, grilled walnut bread, spiced nuts
(VG)(N)

“TIRAMISU”

Mousse au mocha, lady fingers
(VG)

GÂTEAU AUX PISTACHES ET AUX FRAISES

Baies fraîches
(VG)

SORBET ET FRUITS DE LA SAISON

(SG)(SL)(V)

SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANS

Compote aux figues, pain aux noix,
noix aux épices
(VG)(N)

COFFEES

Equator Coffee
Espresso (Single)
Espresso (Double)
Latté
Cappuccino
Macciato
Americano

TEAS

Organic Green Tea
Jasmine Green

Organic White Tea
White Peony

Black Tea
Earl Grey
English Breakfast
Masala Chai

Organic Caffeine Free Botanicals

Ginger Lime
Chamomile Medley
Peppermint
Turmeric Ginger