

Valentine's Day Tasting Menu

Saturday 14 February 2026

AMUSE BOUCHE

velouté de piperade froid, crème d'olive, huile de ciboulette (gf, vg)

chilled piperade velouté - basque-style, slow-cooked tomatoes, peppers, garlic & onion - olive cream, chive oil

ENTRÉE

pavé de canard aux morilles, chutney de pommes, aioli de poireau, pain au levain (gfo)

duck pavé, morel mushrooms, apple chutney, leek aioli, sourdough

PLAT PRINCIPAL

choice of

filet mignon au poivre (gf)

filet mignon, peppercorn sauce

thon yellowfin poêlé, sauce vierge (gf)

seared yellowfin tuna, sauce vierge

servi avec

pommes dauphine aux fines herbes, purée de céleri-rave confit, haricots verts (gf)

dauphine potatoes, fine herbs, confit celeriac purée, green beans

DESSERT

choice of

tarte crumble au chocolat noir, caramel salé, sorbet framboise (gf)

dark chocolate crumble tart, salted caramel, raspberry sorbet

crème brûlée à la vanille et à la feuille de laurier (gf)

vanilla et bay leaf crème brûlée

LUNCH & DINNER

150pp