

Easter Sunday Tasting Menu

Sunday 5 April 2026

AMUSE BOUCHE

œufs mimosa, piment d'espelette, ciboulette (gf,v)

deviled eggs, espelette pepper, chives

ENTRÉE

choice of

terrinerie maison, câpres, moutarde de Dijon, cresson (gf)

housemade terrine, caperberries, dijon mustard, and watercress (gf)

croquette de morue, aïoli au pimentón

cod croquette, smoked paprika aïoli

autumn gazpacho basque, salsa de concombre, basilic, huile verte (gf,vg,df)

basque autumn gazpacho, cucumber salsa, basil, green oil (gf, vg, df)

PLAT PRINCIPAL

shared

épaule d'agneau rôtie lentement, chimichurri, sauce au romarin et à l'ail (gf)

slow-roasted lamb shoulder with chimichurri and rosemary-garlic sauce (gf)

servi avec

roasted kipfler potatoes, herbes de provence labneh (gf)

haricots verts français, échalotes, persil (gf,vgo)

baby mixed leaf salad, hazelnut vinaigrette (gf, vg, s&n)

DESSERT

choice of

choux à la crème, sauce au chocolat

profiteroles, chocolate sauce

basil et vanilla crème brûlée (gf)

basil and vanilla crème brûlée

sorbet du chef (gf, vg)

chef tim's housemade sorbet

LUNCH ONLY ~ 145pp | Menu Enfant 55pp (Children Under 12) | Vegetarian Option Available

('gf' gluten free, 'vg' vegan, 'v' vegetarian, 's&n' contains seeds and/or nuts, 'o' option, 'shellfish' contains shellfish)