

VALENTINE'S MENU

STARTER

SOUP OF THE DAY/SOUP DU JOUR

served with homeade wholemeal brown bread and country butter/servi avec du pain
brun complet maison et du beurre de campagne 289kcal

KING PRAWN COCKTAIL served in a Marie Rose sauce on a bed of crisp leaves with
wholemeal bloome bread and country butter/servi dans une sauce Marie Rose sur un lit
de feuilles croustillantes et du beurre de campagne 400kcal

FIRST COURSE

FILLET STEAKSEATK DE FILET

30 day dry aged,360g, served with sour cream sauces with lemon,garlic and
parsley/30jour vielli a sec, 360g, sauces a la creme sure servies avec de l'ail citronne et
du persil1459kcal

SECOND COURSE

BEEF AND RED WINE LASAGNE/LASAGNE AU BOEUF ET AU VI ROUGE

served with garlic ciabatta and a dressed salad/servi avec ciabatta a l'ail et une salade
assaisonnee 700kcal

DESSERT

PETITE LEMON TARTS/TARTELETTES AU CITRON PETITE

cookie crusts filled with Meyer Lemon curd, lavender and orange blossom/crouttes de
biscuits remplies de lait caille de citron Meyer de lavande et feur d'orange, 485kcal.

includes 1 bottle of red wine or white wine

£50

Thank you/Merci