



Starters

Green Asparagus, Slow Cooked Egg Yolk, Wild Garlic Emulsion, Spring Radish, Crouton

Chicken Liver Parfait, Red Onion Chutney, Toast

Salmon Rillettes, Marinated Cucumber, Toast

Mains

Slow Roast Pork Loin, Creamy Polenta, Green Sauce, Broccolini

Roast Trout, Saffron Risotto, Orange Braised Fennel, Rouille

Braised Chinese Cabbage, Sweetcorn, Green Curry, Lemon Quinoa, Roast Hazelnuts

Bavette Steak, Frites, Salad, Chimichurri

Desserts

Vanilla Creme Brulee, Poached Rhubarb, Orange Financier

Dark Chocolate Cremeux, Mango Compote, Mango Cream, Honey Comb

**This menu is rotational and subject to change based on the availability of produce*



Entrees

Asperges vertes, jaune d'œuf cuit lentement, émulsion d'ail sauvage, radis de printemps, croûton

Parfait de foie de poulet, chutney d'oignons rouges, pain grillé

Rillettes de saumon, concombre mariné, pain grillé

Plats

Rôti de porc, cuisson lente, polenta crémeuse, sauce verte, broccolini

Truite rôtie, risotto au safran, fenouil braisé à l'orange, rouille

Chou chinois braisé, maïs doux, curry vert, quinoa au citron, noisettes grillées

Steak de bavette, frites, salade, chimichurri

Desserts

Crème brûlée à la vanille, rhubarbe pochée, financier à l'orange

Crèmeux de chocolat noir, compote de mangue, crème de mangue, rayon de miel

**Ce menu est rotatif et susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits.*