



Valentine's Day

Starters

Moules & Frites

Soup l'Onignon

Chicken Liver Parfait avec Crostini

Duck a l'Orange

All served with French Baguette

Mains

Confit du Canard avec Toulouse Sausage Cassoulet

Coq au Vin Ballotine

Boeuf Bourguignon

Bouillabaisse

Ratatouille

All served with Dauphinoise Potatoes and panache of
Vegetables

Dessert

Crème Brulee

Plum Frangipane Tart

Dark Chocolate Fondant

Pomme Tarte & Calvados Ice Cream

French Fromage

£35 per person for three courses