

# Hors d'œuvres

## La Soupe du Jour

Soup of the day

5.95 - V / G

## Foie Gras Poêlé a la Purée de Mûre et Canard Fumé

Pan fried Perigord foie gras, blackberry purée and smoked duck

11.50 - G

## Crottin de Chèvre Rôti aux Trompettes de la Mort et Croutons de Pain D'Épices

Roasted goat's cheese, ginger bread croutons, shallot purée and pickled wild mushrooms

6.95 - V

## Tartelette aux Epinard et Potimarron, Fourme D'Ambert et Noisettes

Spinach and butternut squash tartlet with Fourme D'Ambert, hazelnut and sage oil

6.50 - V

## Parfait aux Foies de Volaille

Chicken liver parfait, homemade rustic bread and pickles

7.50

## Bisque aux Gambas et Encornets

Tiger prawns and squid cooked in shellfish bisque with tarragon

9.25 - G

## Demi Douzaine D'Huitres Fines de Claire

Half a dozen Fines de Claire oysters, shallots and red wine vinegar

8.95 - G

# Plats de résistance

## Le Faisan et son Jus au Chocolat

Blenheim Estate pheasant cooked two ways, with creamy savoy cabbage and chocolate jus

16.95

## St Jacques au Fenouil Safrané et Gnocchi a L'Estragon

Cornish scallops, saffron braised fennel and tarragon gnocchi with Noilly Prat

18.95

## Poitrine de Porc aux Langoustines et Joes Braisées

Slow Roasted Belly of Kelmscott Pork, Braised Pig's Cheeks, Langoustines and Madeira Jus

18.95 - G

## Filet de Dorade au Jus de Piperade, Pommes de Terre au Paprika et Merguez

Fillet of sea bream with piperade sauce, crushed potatoes infused with paprika and merguez

15.95 - G

## Veau aux Champignons Sauvages et Tempura de Langue de Boeuf

Loin of veal, fondant potato, ox tongue tempura and wild mushroom jus

21.50 - G

## L'Assiette Herbivore

The Perch's classic Moorish done in a vegan way

Soya kofta with cumin and mint, spiced sweet potato, char grilled aubergine and pepper, hummus and mint jus

13.95 - V

## Le Plat Végétarien du Jour

The vegetarian dish of the day

14.50 - V

## Le Spécial de la Semaine

The weekly special dish, please enquire — market price

Side orders: Gratin dauphinois, green beans, roasted root vegetables, mixed leaf salad £3.00

# Desserts

## La Crème Brulée à la Vanille Bourbon

The Perch vanilla crème brulée

6.50 - G

## Les Choux Paris-Brest

Choux buns filled with a praline cream and dark chocolate coulis

6.25

## Crumble aux Pommes et Mûres

Vegan and wheat free apple and blackberry crumble, green apple granité

6.95 - G

## Les Crêpes Suzettes

Fluffy Pancakes Suzette

6.95

## La Mousse au Chocolat et Soufflé Glacé à la Cerise

Rich dark chocolate mousse, iced cherry soufflé and pistachio jelly

7.95

## Le Café Gourmand de Stéphane

Three mini desserts and espresso

6.50

## Le Plateau de Fromages

British and french cheeses, homemade bread, grapes and crisp wheat biscuits

8.95 — G (without bread / biscuits)