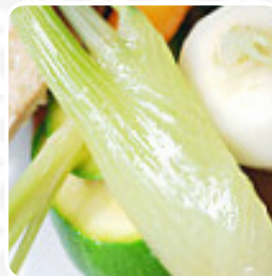




The Sundial Menu

<https://menulist.menu>

Gardner Street Herstmonceux, East Sussex BN27 4LA, United Kingdom
(+44)1323832217 - <http://www.sundialrestaurant.co.uk/>



The Menu of The Sundial from [Herstmonceux](#) contains about 93 different meals and drinks. On average, you pay for a dish / drink about £33. What [Cátia Guerreiro](#) likes about The Sundial:

We were the only people for lunch, but this did not seem to be a problem for the staff, and we were all the courtesy you could expect from a first-class restaurant. The food was excellent and well presented. Our only reservation was the limited choice of wine through the glass. The Sundial is a quirky building Edwardian hut that makes the restaurants and seating areas feel a little incongruent; but this does not detr... [read more](#). When the weather conditions is good you can also eat outside. What [Ashley Murray](#) doesn't like about The Sundial: Looked good on arrival whole concept was there but let down by the food. Had to send back the tempera prawns as they were raw! The turkey roast looked like it had been plated a while ago as there was a film over the gravy....will never return [read more](#). For those who want to [a cocktail after work](#) and sit with friends or alone, The Sundial from Herstmonceux is a good bar, there are also **delicious vegetarian dishes** on the menu. Of course, we must not forget the comprehensive selection of **coffee and tea specialties** in this restaurant, You can also look forward to the typical fine French cuisine.

The Sundial Menu



Salads

LETTUCE

Süße Desserts

CHOCOLATE MOUSSE

Mains

FILLET

Special

CHÂTEAUBRIAND EN CROÛTE
FARCI AU FOIE GRAS, SAUCE
PERIGOURDINE ET SON
ASSORTIMENT DE LÉGUMES

£35

Saucen, Chutneys & Extras

GRAVY

Yaki-Grill Menü

PRAWN

Coffee

COFFEE

Drinks

DRINKS

Condiments and Sauces

PRAWNS

Predessert

ENTREMET AUX FRAMBOISES ET
CHOCOLAT BLANC, SORBET AU FRUITS
DE LA PASSION

MACARON AUX GRIOTTES ET CRÈME DE
CITRON, SORBET CERISES

Restaurant Category

VEGETARIAN

FRENCH

Main Course

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL ET
CITRON VERT, POMMES FONDANTES,
LÉGUMES DE SAISON

PALERON DE BOEUF CONFIT,
POÊLÉESDE TOPINAMBOURS AUX
CHAMPIGNONS

FILET DE DORADE ROYALE, CAVIAR
D'AUBERGINES, COULIS DE POIVRONS
ROUGES AUX TOMATES CONFITES,
POMMES DE TERRE NOUVELLE AU
PESTO

Entrees

TERRINE DE SAUMON FUMÉ ET
COURGETTE AUX HERBES, SALSA DE
LÉGUMES AUX AVOCATS

SALADE DE NOIX ET BETTERAVES AUX
ÉCHALOTES, SALSA DE LÉGUMES AUX
AVOCATS

VELOUTÉ DE POTIRON AUX NOIX,
PAILLETTE AU CHEDAR

Amuse Bouche

CARPACCIO DE BOEUF AU PARFUM DE
TRUFFES, COPEAUX DE PARMESAN
REGIANO

SABLÉ AU PARMESAN ET SAINT MORET
AUX AROMATES, RADIS ET
CONCOMBRE

CHARTREUSE DE SAUMON FUMÉ ET
POIREAUX, NOIX DE SAINT JACQUES
PÔELÉES, FEUILLES DE MACHE

The Sundial Menu



CHAMPAGNE GRANITÉ

MAGRET DE CANARD ROTI AU MIEL ET CITRON VERT, LÉGUMES D'HIVER, CHOU ROUGE BRAISÉ, RÔTI DE POMME DE TERRE

COUSCOUS DE LÉGUMES AUX ÉPICES MAROCAIN

FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR ET COGNAC, POMME CROQUETTE, LÉGUMES DE SAISON

FILET DE LOTTE AUX PETITS LÉGUMES, FEUILLES D'ÉPINARDS, TOMATES ROTIES AU PESTO

These types of dishes are being served

STEAK

FISH

LOBSTER

TURKEY

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE CAKE

TATIN DE POMMES AU CALVADOS, GLAÇE VANILLE

CRÈME BRÛLÉE CATALANE

TRILOGIE DE DESSERT, ENTREMET TOBLERONE, PANNACOTTA AUX FRUITS DE LA PASSION, GLACÉANANAS NOIX DE COCO

FRENCH CHEESE PLATE SELECTION, BISCUITS

Dishes are prepared with

TOMATOES

TOMATE

VEGETABLES

CHOCOLATE

CHEESE

Entrées Chaudes et Froides

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON À L'ARMAGNAC, BRIOCHE TIÈDE, COMPOTE DE TOMATE AU THYM

NOIX DE SAINT JACQUES PÔELÉES À L'HUILE DE CITRON ET RAISIN, BLEUE DU SANTERRE, SALADE D'HERBES ET PERLES DE YUZU

SALADE DE QUEUES DE LANGOUSTINES RÔTIES ET SUPRÊMES DE CAILLES AUX NOISETTES GRILLÉES, BETTERAVES ET ORANGE, BOUQUET DE SALADE

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX CÊPES, CHATAIGNES RÔTIES

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE ET MEDAILLON DE HOMARD, ENDIVE ET PÊCHE DE VIGNE ROTIE, SAUCE AIGRE DOUX

CARPACCIO DE BOEUF AU PARFUM DE TRUFFES ET COPEAUX DE PARMESAN REGIANO

Poissons ~ Viandes

GOUJONS DE SOLE DE DOUVRE AUX MORILLES À LA CRÈME, POINTES D'ASPERGES

FILET DE TURBOT PÔELÉ AUX CÊPES ET TOPINAMBOURS, BEURRE MEUNIÈRE, MOUSSELINE DE CELERI RAVE

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN COUSCOUS DE PETITS LÉGUMES AUX ÉPICES MAROCAIN, SEMOULE AUX RAISINS

MEDAILLON DE CERF SAUTÉ, JUS ÉPICÉ AU POIVRE ET BAIES DE GENIEVRE, CROQUETTE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

The Sundial Menu



FILET DE BOEUF SAUTÉ, COULIS D'ECHALOTES AU PORTO, CROQUETTE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

GROUSE D'ECOSSE ROTIE, SAUCE PERIGOURDINE, LÉGUMES D'HIVER, POMMES FONDANTES, CHOU ROUGE BRAISÉ

PERDREAU ROTI AU JUS ET SAUCE AUX AIRELLES, LÉGUMES DE SAISON, POMMES FONDANTES

Desserts maison

TARTE TATIN À L'ANANS, COMPOTE DE LITCHIS ET SA CRÈME, SORBET POMMES CARDAMOME

CRÈME BRULÉE À LA CATALANE

ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS, PETITS LIÉGEOIS, SORBET GUAYAQUIL ET SECHOUAN

SUNDIAL'S SELECTION OF CHEESE

MACARON AUX AGRUMES ET CRÈMEUX DE CITRON, GLACE COCO ANANAS

SELECTION DE GLACE ET SORBET MAISON

CREPES AU PARFUM D'AGRUMES FLAMBEE AU GRAND-MARNIER FACON SUZETTE, GLACE A LA VANILLE BOURBON

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX POIRES ET NOIX DE PÉCAN, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE BOURBON

Sunday Roast

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS FRAIS ET AFFINÉS, BISCUITS

BISQUE DE HOMARD ET SA CHAIR EN SALPICON

REMOULADE DE SAUMON FUMÉ AUX AVOCATS ET CREVETTES, BOUQUET DE SALADE

TERRINE DE CERF AUX NOISETTES ET PISTACHES, CHUTNEY DE FRUITS, BOUQUET DE SALADE

PAUPIETTE DE SOLE DIEPPOISE

SUPREME DE FAISAN AUX POMMES BRAMLEY ET PANCETTA, CREME DE CALVADOS, POMME FONDANTES, LÉGUMES DE SAISON

FAUX FILET DE BOEUF ROTI ET SON JUS, POÉLÉE DE LÉGUMES,

TATIN DE POMMES AU CALVADOS, GLAÇE VANILLE

TRILOGIE DE DESSERT, ENTREMET TOBLERONE, PANNACOTTA AUX FRUITS DE LA PASSION, GLACE ANANAS NOIX DE COCO

White wine

CHABLIS, 2010	£35
POUILLY FUISSÉ, 2012	£45
BARON D'ARIGNAC, 2011	£16
HAUT POITOU, 2010	£24
LA POULE BLANCHE, 2011	£24
SANCERRE, 2009	£33
HARTENBERG SAUVIGNON BLANC, 2009	£30
HARTENBERG CHARDONNAY 2008	£32
ST. VERAN, 2008	£36
VIRÉ-CLESSÉ, 2009	£40
POUILLY FUMÉ, 2006	£38

Red Wine

FLEURIE, 2010	£34
MARQUIS DE LA PRADE, 2011	£24
LE COQ ROUGE, 2011	£24
CARIGNAN VIEILLES VIGNES, 2011	£23
CHÂTEAU PUY BLANQUET, 2006	£45

The Sundial Menu



CHÂTEAU GACHON, 2006	£35
BROUILLY, 2010	£31
GIVRY, 2008	£40
CROZES HERMITAGE, 2009	£35
CAIRANNE, 2010	£30
STEENBERG CATHARINA, 2003	£36

LUIGI BOSCA, 2007

£40

The Sundial Menu



The Sundial

Gardner Street Herstmonceux,
East Sussex BN27 4LA, United
Kingdom

Made with menulist.menu

Opening Hours:

Monday 12:00-13:45 19:00-21:30
Tuesday 12:00-13:45 19:00-21:30
Wednesday 12:00-13:45 19:00-
21:30
Thursday 12:00-13:45 19:00-21:30
Friday 12:00-13:45 19:00-21:30
Saturday 12:00-13:45 19:00-21:30
Sunday 12:00-13:45

