

## APPETIZERS • ENTRÉES

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

Scottish LANGOUSTINES, citrus and Earl Grey tea  
Belles langoustines d'Ecosse, agrumes et thé Earl Grey SUPPLEMENT £10

► Green ASPARAGUS from Provence, Cornish egg and bottarga  
Asperges verte de Provence, œuf des Cornouailles et poutargue

GUINEA FOWL and DUCK FOIE GRAS terrine, rhubarb  
Pressée de pintade et foie gras de canard, rhubarbe

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit  
Cookpot de légumes et fruits de saison



► 'Sauté gourmand' of LOBSTER  
chicken quenelles and homemade pasta  
Homard, quenelles de volaille  
pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand

SUPPLEMENT £10

## FISH • POISSONS

Fillet of TURBOT, sea urchin and radishes  
Filet de turbot, oursin et radis

SUPPLEMENT £10

Native LOBSTER, celery and homardine sauce  
Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine

► HALIBUT, oyster and seaweed  
Halibut, huître et algues

Line-caught SEA BASS, cucumber and juniper  
Bar de ligne, concombre et genièvre

## MEAT • VIANDES

Anjou PIGEON, leek, tuber melanosporum  
Pigeon d'Anjou, poireaux, tuber melanosporum

Milk-fed LAMB, green peas and mint  
Agneau de lait, petits pois et menthe

Farmhouse VEAL medallion, wild chicory and black truffle  
Médaille de veau fermier, endive sauvage et truffe noire

► Dry aged BEEF, artichoke and bone marrow  
Pièce de bœuf, artichauts et os à moelle

SUPPLEMENT £10

## TASTING MENU

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

GUINEA FOWL and DUCK FOIE GRAS terrine, rhubarb  
Pressée de pintade et foie gras de canard, rhubarbe

'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles  
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Line-caught SEA BASS, cucumber and juniper  
Bar de ligne, concombre et genièvre

Milk-fed LAMB, green peas and mint  
Agneau de lait, petits pois et menthe

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

BERRY contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits rouges

£ 140

## A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 100  
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 120

Indulge in the delicate flavour of caviar  
£5 per gram

## CHEESE • FROMAGES

Assortment of four FRENCH CHEESES  
country bread and condiments  
Sélection de quatre fromages de France £ 15

Colston Bassett STILTON  
Including our favourite wine pairing: 2008 Arbois, Vin de Paille, J. Tissot  
Avec notre suggestion: 2008 Arbois, Vin de Paille, J. Tissot £ 36

## DESSERTS

CITRUS and BASIL  
Agrumes et basilic

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, coffee  
Chocolat de notre Manufacture à Paris, café

BERRY contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits rouges

► BABA like in Monte-Carlo  
Baba comme à Monte-Carlo

Baked APPLE, black cardamom ice cream  
Pomme au four, crème glacée à la cardamome noire

COINTREAU soufflé, ginger granité  
Soufflé au Cointreau, granité au gingembre 20 MIN PREPARATION