

## APPETIZERS • ENTRÉES

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

Scottish LANGOUSTINES, broccoletti and confit lemon  
Belles langoustines d'Ecosse, broccoletti et citron confit SUPPLEMENT £10

◆ Raw and cooked WILD MUSHROOMS, tender herb pesto  
Champignons sauvages cuits et crus, pistou d'herbes tendres

DUCK and FOIE GRAS terrine, pickled condiment  
Pressée de canard et foie gras, condiment aigre-doux

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

DOVER SOLE, watercress and hazelnut  
Sole, cresson et noisette SUPPLEMENT £10

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

◆ HALIBUT, oyster and seaweed  
Halibut, huître et algues

Hand-dived SEA SCALLOPS, gratinated cauliflower  
Noix de Saint-Jacques de plongée, choux-fleurs en gratin

## MEAT • VIANDES

DUCK breast, heritage beetroot  
Magret de canard, betteraves multicolores

Rib and saddle of VENISON, parsnip and peanut  
Côte et selle de chevreuil, panais et cacahuète

Farmhouse VEAL medallion and sweetbread, carrot  
Médaille et ris de veau fermier, carotte

◆ Dry aged BEEF, artichoke and bone marrow  
Pièce de boeuf, artichauts et os à moelle SUPPLEMENT £10

## TASTING MENU

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

DUCK and FOIE GRAS terrine, pickled condiment  
Pressée de canard et foie gras, condiment aigre-doux

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

Hand-dived SEA SCALLOP, gratinated cauliflower  
Noix de Saint-Jacques de plongée, choux-fleurs en gratin

Saddle of VENISON, parsnip and peanut  
Selle de chevreuil, panais et cacahuète

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

£ 140

## A LA CARTE

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

Indulge in the delicate flavours of

Caviar £6 per gram  
White truffle 'tartufi di Alba' £15 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 favorite wine pairing: 2011 Arbois Vin de Paille, J. Tissot  
Avec notre suggestion: 2011 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

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

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

Toasted HAZELNUT, BUCKWHEAT ice cream  
Noisette torréfiée, glace au sarrasin

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