

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

► 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

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

MEAT • VIANDES

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

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

Farmhouse VEAL medallion, wild chicory and black truffle
Médailon 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

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

Black truffle 'tuber melanosporum' £7 per gram
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 favorite 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

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

► 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