

## APPETIZERS • ENTRÉES

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

► CEP MUSHROOMS, chestnut and burnet

Cèpes, marrons et pimprenelle

SUPPLEMENT £10

Marinated WILD SEA BREAM, citrus and seaweed broth

Filet de dorade sauvage mariné, bouillon d'algues et agrumes

Confit duck FOIE GRAS, salsify, quince and wild black pepper

Foie gras de canard confit, salsifis, coing et poivre noir sauvage

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit

Cookpot de légumes et fruit de saison



► 'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles

Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand SUPPLEMENT £10

## FISH • POISSONS

DOVER SOLE, watercress and hazelnut

Sole, cresson et noisette

Native LOBSTER, celery and homardine sauce

Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine

SUPPLEMENT £10

► HALIBUT, oyster and seaweed

Flétan, huître et algues

Line-caught SEA BASS, crapaudine, Immortelle flower and sorrel

Bar de ligne, crapaudine, hélichryse et oseille

## MEAT • VIANDES

Farmhouse VEAL medallion, Swiss chard, horseradish

Médaille de veau fermier, blettes et raifort

PIGEON from Brittany, aubergine and lemon balm

Pigeon de Bretagne, aubergine et mélisse

DUCK breast, turnip and walnut

Filet de canard, navet et noix

► 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

Confit duck FOIE GRAS, salsify, quince and wild black pepper

Foie gras de canard confit, salsifis, coing et poivre noir sauvage

'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles

Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Line-caught SEA BASS, crapaudine, Immortelle flower and sorrel

Bar de ligne, crapaudine, hélichryse et oseille

DUCK breast, turnip and walnut

Filet de canard, navet et noix

Assortment of four FRENCH CHEESES

Sélection de quatre fromages de France

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin

Vacherin contemporain aux fruits exotiques

£ 145

## A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT

£ 105

APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT

£ 125

Indulge in the delicate flavours of

White truffle 'tartufi di Alba'

£15 per gram

Caviar

£5 per gram

## CHEESE • FROMAGES

Assortment of four FRENCH CHEESES

country bread and condiments

Sélection de quatre fromages de France

pain de campagne et condiments

£ 15

Colston Bassett STILTON

Including our favourite pairing: 2017 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins

Avec notre suggestion: 2017 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins £ 28

## DESSERTS

Golden APPLE, juniper berry, Borniambuc crème fraîche

Pomme Golden, baie de genièvre, crème fraîche Borniambuc

Frozen LEMON, hazelnut and Sansho pepper

Citron givré, noisettes et baies de Sansho

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris and barley

Chocolat de notre Manufacture à Paris et orge

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin

Vacherin contemporain aux fruits exotiques

► BABA like in Monte-Carlo

Baba comme à Monte-Carlo

PISTACHIO soufflé

Soufflé à la pistache

20 MIN PREPARATION