

Alain Ducasse
at The Dorchester



À la carte

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £110
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £130

Appetizers

Dorset crab, celeriac and caviar

Tourteau du Dorset, céleri et caviar

Cauliflower, Comté Garde Exceptionnelle, black truffle

Chou-fleur, Comté Garde Exceptionnelle, truffe noire

► Scottish langoustines, pistachio and caviar supplement £15
Langoustines d'Écosse, pistaches et caviar

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 fruits de saison

► 'Sauté gourmand' of lobster and truffled chicken quenelles supplement £15
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Fish

Dover sole, watercress and hazelnut

Sole, cresson et noisette

Native lobster, artichokes, red shiso and homardine sauce

Homard de nos côtes, artichauts, shiso rouge et sauce homardine

supplement £15

► 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

Farmhouse veal medallion, Swiss chard, horseradish

Médailon de veau fermier, blettes et raifort

► Pigeon from Brittany, aubergine and lemon balm
Pigeon de Bretagne, aubergine et mélisse

Rib and saddle of venison, parsnip and coffee

Côte et selle de chevreuil, panais et café

Dry aged beef, shiitake mushrooms and Herefordshire snails

Pièce de bœuf, shiitake et escargots du Herefordshire

supplement £15

Indulge in the delicate flavours of

Black truffle 'tuber melanosporum' £9 per gram
Caviar £5 per gram

Tasting Menu

£170

Scottish langoustine, pistachio and caviar
Langoustine d'Écosse, pistaches et caviar

Seared duck foie gras, celeriac, juniper berry
Foie gras de canard poêlé, céleri-rave, baies de genièvre

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

Fillet of turbot, leek, grapefruit
Filet de turbot, poireau, pamplemousse

Dry aged beef, shiitake mushrooms and Herefordshire snails
Pièce de bœuf, shiitake et escargots du Herefordshire

Assortment of French cheeses
Sélection de fromages de France

Exotic fruit contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

Cheese

Assortment of French cheeses £15
Sélection de fromages de France

Colston Bassett Stilton including our favourite pairing:
Avec notre suggestion
2017 Muscat de Beaumes de Venise £28
Domaine des Bernardins

Desserts

Golden apple, juniper berry, Borniambus crème fraîche
Pomme golden, baie de genièvre, crème de la Maison Borniambus

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

Citrus soufflé, Grand Marnier sorbet
Soufflé aux agrumes, sorbet Grand Marnier
20 min preparation

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. A discretionary 14% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.