

APPETIZERS • ENTRÉES

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

► Fermented CABBAGE, caviar and juniper berries

Chou fermenté, caviar et baies de genièvre

SUPPLEMENT £10

Marinated SEA SCALLOP, bergamot and seaweed broth

Saint-Jacques marinées, bouillon d'algues et bergamote

Confit duck FOIE GRAS, pickled pumpkin and seeds

Foie gras de canard confit, pickles et graines de courge

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit

Cookpot de légumes et fruits 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, wild mushrooms and smoked eel

Bar de ligne, champignons sauvages et anguille fumée

MEAT • VIANDES

Farmhouse VEAL medallion and sweetbread, carrots

Médaille et ris de veau fermier, carottes

Anjou PIGEON, aubergine and lemon balm

Pigeon d'Anjou, aubergine et mélisse

Rib and saddle of VENISON, parsnip and peanut

Côte et selle de chevreuil, panais et cacahuète

► 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, pickled pumpkin and seeds

Foie gras de canard confit, pickles et graines de courge

'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles

Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Line-caught SEA BASS, wild mushrooms and smoked eel

Bar de ligne, champignons sauvages et anguille fumée

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

£ 145

A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT

£ 105

APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT

£ 125

Indulge in the delicate flavours of

Black truffle 'tuber melanosporum'

£9 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: 2011 Quarts de Chaume, Domaine des Baumard

Avec notre suggestion: 2011 Quarts de Chaume, Domaine des Baumard

£ 36

DESSERTS

Baked APPLE, crème fraîche and saffron

Pomme au four, crème fraîche et safran

PINEAPPLE, avocado and aromatic herbs

Ananas, avocat et herbes aromatiques

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, kasha

Chocolat de notre Manufacture à Paris, kasha

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin

Vacherin contemporain aux fruits exotiques

► BABA like in Monte-Carlo

Baba comme à Monte-Carlo

HAZELNUT soufflé

Soufflé aux noisettes

20 MIN PREPARATION