

APPETIZERS • ENTRÉES

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

Marinated SEA SCALLOP, citrus and seaweed broth
Saint-Jacques marinées, bouillon d'algues et agrumes

Confit duck FOIE GRAS, artichoke, borage and sunflower seeds
Foie gras de canard confit, artichaut, bourrache et graines de tournesol

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit
Cookpot de légumes et fruit de saison



► Fermented GREEN ASPARAGUS from Provence, caviar
Asperges vertes de Provence fermentées, caviar SUPPLEMENT €10

► '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

Fillet of JOHN DORY, turnip and sea urchin
Filet de Saint-pierre, navet et oursin

MEAT • VIANDES

Farmhouse VEAL medallion and sweetbread, carrots
Médaille et ris de veau fermier, carottes

Racan PIGEON, aubergine and lemon balm
Pigeon de Racan, aubergine et mélisse

Milk-fed LAMB, wild garlic and chickpeas
Agneau de lait, ail des ours et pois chiches

► 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, artichoke, borage and sunflower seeds
Foie gras de canard confit, artichaut, bourrache et graines de tournesol

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

Fillet of JOHN DORY, turnip and sea urchin
Filet de Saint-pierre, navet et oursin

Milk-fed LAMB, wild garlic and chickpeas
Agneau de lait, ail des ours et pois chiches

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 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

Golden APPLE, juniper berry, Borniambuc crème fraîche
Pomme Golden, baie de genièvre, crème fraîche Borniambuc

CITRUS, Timur pepper and mint
Agrumes, poivre de Timut et menthe

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