

## 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, green peas, squid  
Filet de Saint-pierre, petits pois, calamar

## 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, green peas, squid  
Filet de Saint-pierre, petits pois, calamar

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