

## APPETIZERS • ENTRÉES

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

Marinated WILD SEA BREAM, citrus and seaweed broth  
Filet de dorade sauvage mariné, bouillon d'algues et agrumes SUPPLEMENT £10

Confit duck FOIE GRAS, cherry, almond and basil  
Foie gras de canard confit, cerise, amande et basilic

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



► VIOLIN COURGETTE in hay, goat's curd  
Courgette violon au foin, caillé de chèvre

► '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, heritage tomatoes and black cardamom  
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome noire

## MEAT • VIANDES

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

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

Rib and saddle of LAMB, green peas and mint  
Côte et selle d'agneau, petits pois et menthe

► 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, cherry, almond and basil  
Foie gras de canard confit, cerise, amande et basilic

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

Line-caught SEA BASS, heritage tomatoes and black cardamom  
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome noire

Saddle of LAMB, green peas and mint  
Selle d'agneau, petits pois et menthe

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

RASPBERRY and HIBISCUS contemporary vacherin  
Vacherin contemporain à la framboise et hibiscus

£ 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

STRAWBERRY, rocket and avocado  
Fraises, roquette et avocat

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris and barley  
Chocolat de notre Manufacture à Paris et orge

RASPBERRY and HIBISCUS contemporary vacherin  
Vacherin contemporain à la framboise et hibiscus

► BABA like in Monte-Carlo  
Baba comme à Monte-Carlo

PISTACHIO soufflé  
Soufflé à la pistache 20 MIN PREPARATION