

APPETIZERS • ENTRÉES

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

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

Marinated GILT-HEAD BREAM, cucumber and juniper berries
Filet de daurade mariné, concombre et baies de genièvre

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

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

Fillet of TURBOT, green almonds and girolle mushrooms
Filet de turbot, amandes fraîches et girolles

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 cardamom
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome

MEAT • VIANDES

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

Anjou PIGEON, wild garlic and chickpeas
Pigeon d'Anjou, ail des ours et pois chiches

Milk-fed LAMB, green peas and mint
Agneau de lait, 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 and basil
Foie gras de canard confit, cerise 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 cardamom
Bar de ligne, tomates anciennes et cardamome

Milk-fed LAMB, green peas and mint
Agneau de lait, petits pois et menthe

Assortment of four FRENCH CHEESES
Sélection de quatre fromages de France

RASPBERRY and FENNEL contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux framboises et fenouil

£ 140

A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 100
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 120

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

Baked APPLE, crème fraîche and saffron
Pomme au four, crème fraîche et safran

STRAWBERRY, green peas and almonds
Fraises, petits pois et amandes

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, kasha
Chocolat de notre Manufacture à Paris, kasha

RASPBERRY and FENNEL contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux framboises et fenouil

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

LEMON and MINT soufflé
Soufflé au citron et menthe 20 MIN PREPARATION