

À la carte

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £110
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £130

Appetizers

Fermented green asparagus from Provence, caviar
Asperges vertes de Provence fermentées, caviar

Confit duck foie gras, heritage beetroot, rhubarb from Yorkshire
Foie gras de canard confit, betterave à l'ancienne, rhubarbe du Yorkshire

● 'Sauté gourmand' of lobster and truffled chicken quenelles
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand supplement £15

Fish

Fillet of John Dory, shellfish, Grisette courgette, fava bean
Filet de Saint-Pierre, crustacés, courgette Grisette, fèves

Native lobster, artichokes, red shiso and homardine sauce
Homard de nos côtes, artichauts, shiso rouge et sauce homardine supplement £15

Dover sole, watercress and hazelnut
Sole, cresson et noisette

Meat

Dry aged beef, Sarawak black pepper, parsley roots, fermented shallots
Pièce de bœuf, poivre noir de Sarawak, racines de persil, échalotes fermentées supplement £15

Milk-fed lamb from Pyrénées, carrots and wild garlic
Agneau de lait des Pyrénées, carottes et ail sauvage

Farmhouse veal medallion, Swiss chard, horseradish
Médailon de veau fermier, blettes et raifort

Indulge in the *délicate flavours of*

Caviar £5 per gram

Tasting Menu

£170

Fermented green asparagus from Provence, caviar
Asperges vertes de Provence fermentées, caviar

Confit duck foie gras, heritage beetroot, rhubarb from Yorkshire
Foie gras de canard confit, betterave à l'ancienne, rhubarbe du Yorkshire

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

Fillet of John Dory, shellfish, Grisette courgette, fava bean
Filet de Saint-Pierre, crustacés, courgette Grisette, fèves

Milk-fed lamb from Pyrénées, carrots and wild garlic
Agneau de lait des Pyrénées, carottes et ail sauvage

Assortment of French cheeses
Sélection de fromages de France

Exotic fruit contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

Cheese

Assortment of French cheeses £15
Sélection de fromages de France

Colston Bassett Stilton
including our favourite pairing:
Avec notre suggestion
2017 Muscat de Beaumes de Venise £28
Domaine des Bernardins

Desserts

Exotic fruit contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

Chocolate from our Manufacture in Paris, cereals, smoked milk
Chocolat de notre Manufacture à Paris, céréales, lait fumé

● Baba like in monte-carlo
Baba comme à Monte-Carlo

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. A discretionary 14% service charge will be added to your bill. All prices include VAT.