

APPETIZERS • ENTRÉES

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

► CEP MUSHROOMS, chestnuts and burnet
Cèpes, marrons et pimprenelle

SUPPLEMENT £10

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

Confit duck FOIE GRAS, pickled pumpkin and seeds
Foie gras de canard confit, pickles et graines de courge

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

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, wild mushrooms and smoked eel
Bar de ligne, champignons sauvages et anguille fumée

MEAT • VIANDES

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

Anjou PIGEON, aubergine and lemon balm
Pigeon d'Anjou, aubergine et mélisse

Rib and saddle of VENISON, parsnip and peanut
Côte et selle de chevreuil, panais et cacahuète

► 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, pickled pumpkin and seeds
Foie gras de canard confit, pickles et graines de courge

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

Line-caught SEA BASS, wild mushrooms and smoked eel
Bar de ligne, champignons sauvages et anguille fumée

Saddle of VENISON, parsnip and peanut
Selle de chevreuil, panais et cacahuète

Assortment of four FRENCH CHEESES
Sélection de quatre fromages de France

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

£ 140

A LA CARTE

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

Indulge in the delicate flavours of

White truffle 'tartufi di Alba' £15 per gram
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

PINEAPPLE, avocado and aromatic herbs
Ananas, avocat et herbes aromatiques

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

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

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

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