

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES HOT AND COLD STARTERS

| | £ |
|--|----|
| LES LEGUMES <i>de saison et le cœur de sucrine en salade mêlée à l'huile vierge</i> Seasonal vegetables and baby gem salad, extra virgin olive oil | 14 |
| LE CAVIAR IMPERIAL <i>et ses condiments de tradition</i> Imperial caviar, traditional condiments..... | 70 |
| LES LANGOUSTINES <i>en raviolis truffés nappés de foie gras et à l'étuvée de chou vert</i> Truffled langoustine ravioli, steamed Savoy cabbage, foie gras emulsion | 24 |
| L'ŒUF DE POULE <i>bio mollet et friand au saumon fumé et au caviar osciètre</i> Crispy soft-boiled egg, smoked salmon and Oscietra caviar | 38 |
| LE FOIE GRAS <i>chaud de canard, ruban de pommes acidulées à l'hibiscus</i> Seared foie gras, Granny Smith apple and hibiscus | 24 |

LES PLATS MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| LES TAGLIOLINI <i>à la tomate cerise rôtie et au vieux pecorino</i> Fresh tagliolini pasta, roasted cherry tomatoes, aged pecorino | 24 |
| LE LIEU JAUNE <i>croûte à la noisette, purée de cocos de Paimpol, crème forestière</i> Seared pollack, hazelnut crust, Paimpol bean puree and chanterelles | 29 |
| LA SOLE <i>de petit bateau « Belle Meunière »</i> Line caught Dover sole "Belle Meunière" | 48 |
| LE BAR <i>de ligne en marinère méditerranéenne aux coques et au fenouil</i> Wild sea bass, variation of fennel, garlic and bouillabaisse sauce | 36 |
| LE HOMARD BLEU <i>entier rôti, aux ravioles de légumes et bouillon épicié</i> Whole roasted lobster, vegetable ravioli, aromatic herbs and spiced broth... | 55 |
| LA CAILLE <i>farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée</i> Caramelised free-range quail stuffed with foie gras, truffle mashed potatoes | 28 |
| LE COCHON IBERIQUE <i>piments de padron en compotée, crème d'ail et jus à la sauge</i> Iberic pork pluma, crushed padron peppers, garlic cream and sage jus | 29 |
| LE PIGEON , <i>le suprême en duo de foie gras au chou vert et lard fumé</i> Duo of pigeon and foie gras, green cabbage and smoked bacon..... | 34 |
| LE BŒUF , <i>le filet au poivre noir de Malabar, girolles et garniture aux saveurs hivernales</i> Hertfordshire beef fillet, girolles, roots vegetables, Malabar pepper sauce | 45 |
| L'ENTRECOTE <i>de bœuf d'Aberdeen, ail confit et pommes bananes</i> Aberdeen Angus Beef rib eye, confit garlic and "banana" potatoes..... | 39 |