

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
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, 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
Agneau de lait, 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: 2017 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins
Avec notre suggestion: 2017 Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins £ 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