

## APPETIZERS • ENTRÉES

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

Scottish LANGOUSTINES, citrus and Earl Grey tea  
Belles langoustines d'Écosse, agrumes et thé Earl Grey SUPPLEMENT £10

► WILD MUSHROOM consommé, tender herbs and black garlic  
Consommé de champignons sauvages, herbes tendres et ail noir

FOIE GRAS terrine, pickled root vegetables  
Terrine de foie gras, légumes racines en aigre-doux

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit  
Cookpot de légumes et fruits de saison



► 'Sauté gourmand' of LOBSTER  
chicken quenelles and homemade pasta  
Homard, quenelles de volaille  
pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand

SUPPLEMENT £10

## FISH • POISSONS

Fillet of TURBOT, beetroot, clams 'à la marinière'  
Filet de turbot, betterave, coquillages à la marinière SUPPLEMENT £10

Native LOBSTER, celery and homardine sauce  
Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine

► HALIBUT, oyster and seaweed  
Halibut, huître et algues

Line-caught SEA BASS, braised chicory  
Bar de ligne, endives braisées

## MEAT • VIANDES

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

DUCK breast, turnip and orange  
Magret de canard, navet et orange

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

FOIE GRAS terrine, pickled root vegetables  
Terrine de foie gras, légumes racines en aigre-doux

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

Line-caught SEA BASS, braised chicory  
Bar de ligne, endives braisées

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

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

CITRUS contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux agrumes

£ 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' £18 per gram  
Caviar £5 per gram

## CHEESE • FROMAGES

Assortment of four FRENCH CHEESES  
country bread and condiments  
Sélection de quatre fromages de France £ 15

Colston Bassett STILTON  
Including our favourite wine pairing: 2008 Arbois, Vin de Paille, J. Tissot  
Avec notre suggestion: 2008 Arbois, Vin de Paille, J. Tissot £ 36

## DESSERTS

Roasted PEAR, Sarawak black peppercorn  
Poire rôtie, poivre noir de Sarawak

MANGO, coriander and yuzu  
Mangue, coriandre et yuzu

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, coffee  
Chocolat de notre Manufacture à Paris, café

CITRUS contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux agrumes

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

COINTREAU soufflé, ginger granité  
Soufflé au Cointreau, granité au gingembre 20 MIN PREPARATION