

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

► 'POT-AU-FEU' bouillon, oxtail ravioli
Fin bouillon de pot-au-feu, ravioli de queue de bœuf

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

Native LOBSTER, celery and homardine sauce
Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine SUPPLEMENT £10

► HALIBUT, oyster and seaweed
Halibut, huître et algues

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

MEAT • VIANDES

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

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

Black truffle 'tuber melanosporum' £ 9 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

Baked APPLE, crème fraîche and saffron
Pomme au four, crème fraîche et safran

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