

## LE MENU EXCEPTIONNEL

This tasting menu is to be ordered by the whole table

£265.00 per person

Optional 25g Oscietra caviar experience - £75.00

*Emietté de crabe du Devon aux effluves de curry, pomme et fenouil marinés*

Flaked Devon crab lightly scented with curry, marinated apple and fennel

*Consommé de canard et foie gras aux feuilles d'estragon sous sa croûte feuilletée*

Duck consommé with foie gras and tarragon leaves cooked under a puff pastry crust

*Filet de bar de ligne confit et grillé, gnocchi de pommes de terre aux olives kalamata, sauce parfumée au Pernod*

Confit and grilled fillet of line-caught seabass, kalamata olives potato gnocchi, Pernod flavoured sauce

*Duo de gibier, petit farci de champignons sauvages aux blettes, sauce poivrade*

Duo of game, wild mushroom and Swiss chard parcel, poivrade sauce

*Granité à la pomme verte, gingembre et calvados*

Granny smith apple granita with ginger and calvados

*Tierce de fromages fermiers à pâtes cuites et chutney au potiron*

Trio of artisan hard cheeses with pumpkin chutney

*Soufflé chaud à la noix de pacane, yuzu et chocolat noir*

Warm pecan nut soufflé with yuzu and dark chocolate

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises

*A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.*

*All prices are inclusive of VAT at the current rate.*

## LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

£245.00 per person

*Oeuf de poule poché en surprise, royale de champignons,  
pilaf de sarrasin au topinambour et truffe noire*  
Poached hen's egg served on a button mushroom royale,  
buckwheat pilaf with Jerusalem artichokes and black truffle

*Consommé de légumes racines à la betterave et tofu moelleux sous sa croûte feuilletée*  
Root vegetables and beetroot consommé with soft tofu cooked under a puff pastry crust

*Tarte Tatin d'endives à la grenobloise*  
Endive tarte tatin "Grenobloise style"

*Ravioles aux trompettes de la mort et coulis de courge, pesto à la sauge et pignons de pin grillés*  
Black trumpet mushroom ravioli with a butternut squash coulis, sage pesto and toasted pine kernels

*Granité à la pomme verte, gingembre et calvados*  
Granny smith apple granita with ginger and calvados

*Tierce de fromages fermiers à pâtes cuites et chutney au potiron*  
Trio of artisan hard cheeses with pumpkin chutney

*Soufflé chaud à la noix de pacane, yuzu et chocolat noir*  
Warm pecan nut soufflé with yuzu and dark chocolate

*Café ou thé et mignardises*  
Coffee or tea and mignardises

*A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.  
All prices are inclusive of VAT at the current rate.*