

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 affinés et chutney au potiron

Trio of artisan 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 affinés et chutney au potiron
Trio of artisan 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.*