

ROYAL BELGIAN OSCIETRA CAVIAR INDULGENCE

30g - £115.00 | 50g - £190.00 | 125g - £460.00 served with blinis and crème fraîche

ROYAL BELGIAN OSCIETRA CAVIAR AND CHAMPAGNE TEMPTATION

30g Royal Belgian Oscietra Caviar, with blinis and crème fraîche
served with two glasses of Laurent-Perrier Grand Siècle Champagne £185.00 per couple (100ml)

LA CARTE

TWO COURSES £190.00 PER PERSON / THREE COURSES £240.00 PER PERSON

LES HORS D'OEUVRE

Jambonnettes de grenouilles croustillantes, agnolotti au basilic, pignoles grillées et coulis de persil

Crispy frogs' legs with basil agnolotti, toasted pine kernels and parsley coulis

Asperges blanches farcies aux morilles et sabayon aux amandes parfumé à la menthe

White asparagus filled with creamed morel mushrooms, almond and mint sabayon

Foie gras poêlé et garniture Crécy, jus relevé aux graines de moutarde en aigre-doux

Pan fried foie gras "Crécy" style, sweet and sour jus with mustard seeds

Fleur de courgette farcie aux senteurs des sous-bois et sa palette de primeurs

du Val de Loire agrémentés d'huile d'olive à la truffe écrasée

Courgette flower filled with wild mushrooms,
spring vegetables tossed in a warm olive oil with chopped truffle

Soufflé aux saveurs de langoustines et sa cassolette de verdure

mêlée de queues de langoustines parfumée aux truffes

Langoustine soufflé served with a cassolette of langoustines scented with truffles

Noix de Saint-Jacques des Orcades snackées, main de buddha et kiwi gold, sauce noix de coco

Seared Orkney scallops with buddha's hand and gold kiwi, coconut sauce

Tronçonnettes de homard poêlées minute au Porto blanc

Pan fried lobster medallions and ginger flavoured vegetable julienne, white port sauce £15.00 supplement

LES ENTRÉES

Ravioli ouvert, méli-mélo de courgettes, burrata et aubergine légèrement fumée, noisettes torréfiées

Open ravioli with a medley of courgettes, burrata cheese,
lightly smoked aubergine and toasted hazelnut

*Sole de Douvres braisée, soufflée homardine aux pointes d'asperges,
sauce champagne à la ciboulette (pour 2 personnes)*

Whole braised Dover sole, served with lobster mousseline, asparagus tips,
champagne and chive sauce (for 2 people)

*Rouget cuit au Binchotan et calmars sautés,
aubergine aux feuilles de pandan et thé lapsang souchong, sauce bouillabaisse*

Red mullet cooked over Binchotan charcoal and sautéed calamari,
aubergine flavoured with pandan leaf and lapsang souchong tea, bouillabaisse sauce

Filet de turbot poché, perles de légumes et nage à l'oseille

Poached turbot fillet with vegetable pearls and sorrel nage

Filets tendres de lapereau grillés sur un fondant de céleri-rave, sauce à l'armagnac et aux marrons glacés

Grilled tender rabbit fillets, served on a celeriac fondant,
armagnac sauce and glazed chestnuts

*Filet de boeuf d'Angus rôti, feuilles d'épinards gratinées,
espuma livèche et jus vin blanc parfumé aux champignons sauvages*

Pan roasted fillet of Angus beef with glazed spinach leaves,
lovage espuma and white wine jus scented with wild mushrooms

Duo d'agneau de lait des Pyrénées rôti, petits primeurs et morilles, jus mentholé

Duo of roasted Pyrenean milk lamb, baby vegetables and morel mushrooms, minted jus

*Suprême de pigeonneau d'Anjou en croûte feuilletée,
polenta moelleuse et pointes d'asperges vertes, sauce périgourdine*

Anjou squab pigeon breast cooked in puff pastry, soft polenta and green asparagus, truffle sauce

Les Compléments de Garnitures

Les légumes du marché £12.00 / Pommes de terre du jour £12.00 / Salade de saison £9.00

LES FROMAGES

Les fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre

A selection of French and English unpasteurised farm cheeses £39.50 as additional course

LES DESSERTS

Tierce de quenelles au chocolat lacté Hukambi, tuile croustillante cacahuète et cacao, banane caramélisée au vieux rhum

Trio of Hukambi milk chocolate quenelles, crispy peanut and cocoa tuile, caramelised banana with aged rum

Entremets ivoirine et fraises gariguettes au shiso sur un biscuit financier, poivre de tasmanie et glace aux graines de sésame torréfiées

White chocolate and gariguettes strawberries entremets with shiso on a financier sponge, Tasmanian pepper and toasted sesame seed ice cream

Mousse fromage frais au citron vert, tutti-frutti d'agrumes et sorbet pomélo

Fromage frais mousse flavoured with lime, citrus tutti-frutti and pomelo sorbet

** Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

** Péché gourmand selon "Alain"*

A selection of six mouth-watering desserts of Alain Roux

** THESE DESSERTS TAKE UP TO 20 MINUTES TO PREPARE*

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and mignardises £15.00

Our Electric Launch "The Waterside Inn II" is available for hire at £150.00 per half-hour

Please note that our last orders at the bar must be taken before 4.30pm at lunch service and 11.20pm at dinner service.

If you require information regarding food allergens in our dishes, please ask our Restaurant Manager,

Frédéric Poulette or Assistant Managers, Dean Bonwick and Marco Pettinicchio, who will be delighted to assist.

A menu with full details of identified food allergen labelling is available to view on request.