

## 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

*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

*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

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

Poached turbot fillet with vegetable pearls and sorrel nage

*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

*Délice de chèvre des Causses au cresson et cerneaux de noix*

Delight of goat cheese from "Les Causses" with watercress and walnuts

*Parfait glacé au miel de "Long Lane", pamplemousse ruby et espuma de yaourt*

Long lane honey iced parfait with ruby grapefruit and yogurt espuma

*Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises

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

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

## LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

£245.00 per person

*Potage Crécy et gyoza aux lentilles corail, écume noix de coco*

Velvety carrot soup served with a coral lentils gyoza and coconut foam

*Asperge blanche farcie aux morilles et sabayon aux amandes parfumé à la menthe*

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

*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

*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

*Délice de chèvre des Causses au cresson et cerneaux de noix*

Delight of goat cheese from "Les Causses" with watercress and walnuts

*Parfait glacé au miel de "Long Lane", pamplemousse ruby et espuma de yaourt*

Long lane honey iced parfait with ruby grapefruit and yogurt espuma

*Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises

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

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