

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 snackée, main de buddha et kiwi gold, sauce noix de coco

Seared Orkney scallop 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.