

FATHER'S DAY MENU 2024

Aperitif: Glass of Champagne Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

Jambonnette de grenouille croustillante, pignoles grillées et coulis de persil
Crispy frog leg with toasted pine kernels and parsley coulis

STARTERS

*Emietté de tourteau du Devon sous un voile de gelée
parfumée au poivre Sichuan et coulis de melon charentais, caviar osciètre*
Flaked Devon crab meat under a light Sichuan pepper flavoured jelly,
charentais melon coulis and oscietra caviar

ou

Foie gras poêlé, pêche caramélisée et amandes grillées, jus à la pêche
Pan fried foie gras with caramelised peach and toasted almonds, peach jus

ou

Oeuf poché en feuilleté à la duxelle de champignons, pointes d'asperges et sauce mousseline
Poached egg served in a pastry case with mushroom duxelle and asparagus tips, mousseline sauce

MIDDLE COURSES

Tronçonnets de homard poêlés minute au Porto blanc
Pan fried lobster medallion and ginger flavoured vegetable julienne, white port sauce

ou

Royale de petits pois, nid de haricots verts et jaunes à la truffe noire, espuma de parmesan aux amandes
Pea royale, nest of green and yellow beans with black truffle, parmesan and almond espuma

MAIN COURSES

Tournedos d'Angus grillé au charbon de bois, tatin aux échalotes et girolles sautées, jus à la sarriette
Barbecued fillet of Angus beef served with caramelized shallot tart tatin,
sautéed girolle mushrooms and savory scented jus

ou

Filet de turbot cuit au binchotan, légumes en barigoule et sauce hollandaise au cerfeuil
Fillet of turbot cooked over binchotan charcoal, barigoule vegetables and hollandaise sauce with chervil

ou

Arc-en-ciel de petits légumes farcis selon les saveurs du marché
A seasonal selection of stuffed vegetables

CHEESE

Assiette de trois fromages fermiers affinés
Plate of three artisan cheeses (supplement of £25.00 per person)

DESSERTS

Assortiment de quatre desserts gourmands
A selection of four mouth-watering desserts

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and mignardises

£260.00 per person inclusive of VAT, exclusive of a discretionary 12.5% service charge.