

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—SUMMER 2024

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

LES HORS D'OEUVRE

Raviole de langoustines d'Ecosse aux fines herbes, consommé infusé à la citronnelle

Scottish langoustines and aromatic herbs ravioli served in a consommé infused with lemongrass

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

Noix de Saint-Jacques des Orcades snackées,

méli-mélo de fenouil aux amandes fraîches et sauce beurre blanc

Seared Orkney scallops, fennel medley with fresh almonds, beurre blanc sauce

Tronçonnettes de homard poêlées minute au Porto blanc

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

Viennoise de ris de veau, sauce au thon germon légèrement fumée,

artichauts poivrade et jus à l'hysope bleu

Breaded veal sweetbread, lightly smoked albacore tuna sauce,
baby artichokes and blue hyssop flavoured jus

Oeufs pochés en feuilleté à la duxelle de champignons,

pointes d'asperges et sauce mousseline

Two poached eggs served in a pastry case with mushroom duxelle
and asparagus tips, mousseline sauce

LES ENTRÉES

Tronçon de turbot cuit sur l'arête au binchotan, pommes de terre et caviar osciètre, sauce hollandaise au cerfeuil (pour 2 personnes)

Fillet of turbot cooked on the bone over binchotan charcoal, potatoes and oscietra caviar, hollandaise sauce with chervil (for 2 people)

Rouget des Cornouailles à la plancha, légumes en barigoule, Belle de Fontenay et rouille, sauce safranée

Cornish red mullet "à la plancha", barigoule vegetables and glazed Belle de Fontenay potatoes with rouille, saffron sauce

Filet de flétan poché, kromesky et médaillons de homard aux tomates datterino, compotée d'agrumes et sauce aux fines herbes

Poached halibut fillet, lobster medallions and kromesky with datterino tomatoes, citrus marmalade and aromatic herbs sauce

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

Caneton fermier de Merrifield rôti aux épices et pistaches, jeunes navets et sauce cerise
Roasted spiced Merrifield duck breast with pistachios, young turnips and cherry sauce

Grenadin de veau de Corrèze poêlé et sa tartelette de ris de veau aux légumes de saison, sauce périgourdine

Pan fried veal medallion from Corrèze, sweetbread and summer vegetables tartlet, truffle and Madeira sauce

Arc-en-ciel de petits légumes farcis selon les saveurs du marché

A seasonal selection of stuffed vegetables

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

*Biscuit moelleux au chocolat garni d'une mousse cerise,
espuma noisette "Piémont" et tartelette aux griottes*

Soft dark chocolate sponge with cherry mousse,
Piemonte hazelnut espuma and morello cherry tartlet

*Ganache ivoirine et compotée de rhubarbe en feuilleté,
glace panachée chocolat blanc et mara des bois*

White chocolate ganache and rhubarb compote puff pastry dessert,
mara des bois strawberries and white chocolate ice cream

Soufflé chaud aux framboises

Warm raspberry soufflé

*Dessert aux trois pêches légèrement parfumé au poivre vert,
sorbet pêche de vigne et verveine*

Peach dessert lightly flavoured with green peppercorns,
blood peach and lemon verbena sorbet

Péché gourmand selon "Alain"

A selection of six mouth-watering desserts of Alain Roux

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.

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill. All prices are inclusive of VAT at the current rate.