

LE MENU EXCEPTIONNEL—SUMMER 2024

This tasting menu is to be ordered by the whole table

£265.00 per person

*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

*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

*Noix de Saint-Jacques des Orcades snackée, méli-mélo de fenouil aux amandes fraîches
et sauce beurre blanc*

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

Duo d'agneau rôti du "West Country" aux olives noires, piment doux farçi et jus parfumé à l'origan

Duo of roasted lamb from the West Country enhanced with black olives,
stuffed sweet pepper and oregano jus

Sorbet aux pétales de roses

Rose petal sorbet

Brillat-Savarin à la truffe et baguette aux avelines

Brillat-Savarin cheese with truffle, hazelnut baguette bread

Soufflé chaud aux framboises

Warm raspberry soufflé

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—SUMMER 2024

£245.00 per person

*Salade de tomates d'antan et melon charentais au basilic,
vieux vinaigre balsamique, sorbet pastèque-tomate*

Heirloom tomato and charentais melon salad with basil, aged balsamic vinegar dressing,
watermelon and tomato sorbet

*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

*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

*Fond d'artichaut et lamelles de céleri-rave safranées,
habillés de dentelles de feuilletage, sauce verte*

Artichoke bottom and saffron scented slices of celeriac cooked in a veil of puff pastry,
herb dressing

Sorbet aux pétales de roses

Rose petal sorbet

Brillat-Savarin à la truffe et baguette aux avelines

Brillat-Savarin cheese with truffle, hazelnut baguette bread

Soufflé chaud aux framboises

Warm raspberry soufflé

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.