

## LE MENU EXCEPTIONNEL

This tasting menu is to be ordered by the whole table

£265.00 per person

*Chair de tourteau du Devon tiède aux effluves d'oranges,  
bisque légère et caviar osciètre*

Warm flaked Devon crab scented with orange,  
light bisque sauce and oscietra caviar

*Velouté de gibier au maïs et foie gras poêlé*

Game bird velouté soup with sweet corn and pan fried foie gras

*Filet de flétan poché habillé d'une mousse aux poireaux,  
cardons et sauce vin blanc au beurre d'oseille*

Halibut fillet poached with a leek mousse, cardoons, sorrel and white wine sauce

*Suprême de pintadeau fermier rôti et caillette de cuisse,  
nid de pommes de terre aux senteurs des sous-bois, jus Riesling à l'estragon*

Roasted free range guinea fowl breast and leg "caillette",  
potato nest with wild mushrooms, Riesling and tarragon jus

*Sorbet pamplemousse Ruby au thé Earl Grey, infusion mentholée*

Ruby grapefruit and Earl Grey tea sorbet, mint infusion

*Soufflé Suisse à la truffe*

Warm Aged gruyère cheese and truffle soufflé Suisse

*Tarte Tatin à la pomme parfumée au cognac, glace kéfir*

Apple tart Tatin flavoured with Cognac, kefir ice cream

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises

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

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

## LE MENU EXCEPTIONNEL VÉGÉTARIEN

£245.00 per person

*Royale de topinambours, rémoulade au bleu de Cashel,  
poires et caviar des montagnes*

Jerusalem artichoke royale, remoulade flavoured with Cashel blue cheese,  
pear and mountain caviar

*Velouté au cerfeuil tubéreux, crème de châtaignes et champignons sauvages*  
Chervil root velouté with a chestnut cream and wild mushrooms

*Oeuf fermier de St Ewe poché en meurette,  
subric aux racines de persil et sauce beaujolaise*  
St Ewe free range egg poached "meurette" style,  
parsley root subric and beaujolais wine sauce

*Légumes racines et duxelle de champignons sauvages en croûte feuilletée,  
purée céleri-rave aux olives kalamata, jus végétal*  
Root vegetables and wild mushroom duxelle in puff pastry,  
celeriac purée with kalamata olives, roasted vegetable jus

*Sorbet pamplemousse Ruby au thé Earl Grey, infusion mentholée*  
Ruby grapefruit and Earl Grey tea sorbet, mint infusion

*Soufflé Suisse à la truffe*  
Warm Aged gruyère cheese and truffle soufflé Suisse

*Tarte Tatin à la pomme parfumée au cognac, glace kéfir*  
Apple tart Tatin flavoured with Cognac, kefir ice cream

*Café ou thé et mignardises*  
Coffee or tea and mignardises

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