

MOTHER'S DAY MENU

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

STARTERS

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

ou

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

ou

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

MIDDLE COURSES

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

ou

Asperge blanche farcie aux morilles et sabayon aux amandes parfumé à la menthe
White asparagus filled with creamed morel mushrooms, almond and mint sabayon

MAIN COURSES

Filet de bœuf d'Angus en croûte feuilletée et duxelle de champignons, sauce bordelaise
Fillet of Angus beef cooked in puff pastry with a mushroom duxelle, red wine sauce

ou

Filet de sole de Douvres soufflée homardine aux pointes d'asperges, sauce champagne à la ciboulette
Dover sole fillet served with lobster mousseline, asparagus tips, champagne and chive sauce

ou

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

CHEESE

Les fromages fermiers affinés de France et d'Angleterre

A selection of French and English unpasteurised farm cheeses £25.00 supplement

DESSERTS

Assortiment de quatre desserts gourmands

A selection of four mouth-watering desserts

ou

Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises
Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and mignardises

£295.00 per person inclusive of VAT, exclusive of a discretionary 12.5% service charge.